ALMANURYA VE ALMANCA

Yemek Öğretimi

Çikolatalı dondurma

Malzeme; 3 bardak süt, 1.5 çay bardağı şeker, 1 çorba kaşığı kakao, 5 yumurta sarısı.

Yapılışı: Bir tencereye yumurta sarıları, toz şekeri ve kakao konularak 5 dakika kadar telle çırpılır.

Şeker ve kakaoyu çırpılmış olan bu yumurta sarılarına, kaynamakta olan süte azar azar katılır, bir taraftan da telle çırpılarak süt yumurtalara yedirilir.

Bundan sonra, karışım ateşe oturtularak kakaolu süt ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar ısıdaki ateşle telle çırpılarak pişirilir ve tencere ateşten alınarak dondurma karışımı, savurmak suretiyle iyice soğutulur.

Daha sonra, karışım dondurma kutusuna konularak dondurulur ve servis yapılır.

Çikolatalı dondurma

Malzeme; 3 bardak süt, 1.5 çay bardağı şeker, 1 çorba kaşığı kakao, 5 yumurta sarısı.

Yapılışı: Bir tencereye yumurta sarıları, toz şekeri ve kakao konularak 5 dakika kadar telle çırpılır.

Şeker ve kakaoyu çırpılmış olan bu yumurta sarılarına, kaynamakta olan süte azar azar katılır, bir taraftan da telle çırpılarak süt yumurtalara yedirilir.

Bundan sonra, karışım ateşe oturtularak kakaolu süt ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar ısıdaki ateşle telle çırpılarak pişirilir ve tencere ateşten alınarak dondurma karışımı, savurmak suretiyle iyice soğutulur.

Daha sonra, karışım dondurma kutusuna konularak dondurulur ve servis yapılır.

Ispanak Kıymalı 353
Biber dolması 217
Kabak " 218
Patlıcan " 219
Kabak Kızartması 321
Türlü 345
Bamya Kıymalı 349
Patlıcan Kalnı yarık – Oturtma 334 – 335
Pilav domatesli 390
Fasulye (Taze) 315
Yaprak dolma 213
Yaprak dolması Zeytinyağlı 415
Semizotu Kıymalı 357
Bezelye Ana ka (tane) 314
Bezelye (Sultani) 312
Patates Etli 378
Bulgur pilavı 406

Kabaska Etli 359
Yaprak dolması 415
Kereviz Etli 370
Sahan Köfte 207
Semizotu Kıymalı 357
Kuru Fasulye (Etli) Nohut Etli 380
Pırasa Zeytinyağlı 365
Karnabahar 363
Biber dolması (Zeytinyağlı) 417
Kabak musakka 319 ~~419~~
Bamya Piliçli 343 ~~345~~
Nohutlu pirinç Pilavı 391
Kuru Barbunya fasulyesi Zeytinyağlı 382
Lahana dolması Etli 215
Karnabahar 362 ~~365~~
Patates Püresi 376
Lahana dolması Zeytinyağlı 416

EKREM MUHİTTİN YEĞEN

ALATURKA

ve

ALAFRANGA

Yemek Öğretimi

ALTINCI BASKI

Her hakkı mahfuzdur

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER

Umumî bilgiler — Çeşitli alaturka ve alafranga salatalar — Et, tavuk, balık suları — Muhtelif salçalar — Alaturka ve Alafranga çeşitli çorbalar ve konsomeler — Bilûmum yumurta yemekleri ve omletler — Alafranga ve alaturka mütenevvi balık yemekleri — Sıcak ve soğuk muhtelif istakoz ve böcek yemekleri — Alaturka ve alafranga bilûmum et yemekleri çeşitli köfteler — Tavuk, hindi, ördek, kaz gibi bütün kümes hayvanları — Bilûmum av etleri — Bütün mevsimlerdeki sade ve zeytinyağlı yaş ve kuru sebzeler — Çeşitli pilâvlar, sade ve zeytinyağlı muhtelif dolmalar, lâpa, aside, alaturka ve İtalyan usulü mütenevvi makarnalar — Çeşitli hamur işleri, bilûmum börek ve pideler.

Ekrem Yeğen Lokantası
İstiklâl caddesi No: 34/1

...ı-
...mak
...ıtesi ol-
...ak, bunla-

Hüsnütabiat Matbaası — İstanbul-1959

Fasıl : 1

Umumî Bilgiler

A — YEMEK PİŞİRMEDE NELERE DİİKKAT ETMELİ :

Yemek pişirmek sanatında nefaset temini için aşağıdaki esaslı noktalara ehemmiyetle dikkat etmelidir :

1) Herhangi bir yemeğe kullanılacak malzemenin matlûp evsafta olabilmesi için bunlar, ait oldukları fasıllarda tarif edildiği veçhile, tefrik ve intihap edilmelidir.
2) Reçetelerdeki tartı, ölçü ve tariflere harfiyen riayet edilmelidir. (Tuz, biber gibi maddeler arzuya tâbidir).
3) Herhangi bir yemeğin yanmadan pişebilmesi için, müstesna tertipler hariç, ekseriyetle ateş veya fırın harareti ne çok kuvvetli, ne de çok zayıf, yani orta olarak tesbit edilmeli ve reçetelerdeki icaplara göre daima veya sık sık karıştırılmalı, yahut da kontrol edilmelidir.

Yukarıda izah ettiğimiz maddelere harfiyen riayet olunduğu takde leziz ve mükemmel yemek pişirmemekte sebep yoktur. Fakat onlardan birinin ihmali neticesinde o yemekte nefaset aramak yersiz olur.

İşte bu sebepledir ki, birbirinin tamamlayıcısı olan bu üç mühim nokta üzerinde ehemmiyet ve titizlikle durulmalı, hattâ bunları yemek pişirme sanatının bir düsturu olarak kabul etmelidir.

B — YEMEKTE KULLANILACAK MUHTELİF TİP YAĞLAR:

Yemek pişirme işlerinde kullanılan sade ve zeytinyağ cinslerini, kıymet sırasiyle şöyle tasnif etmek icap eder :

Sade yağlar; tereyağı, sade ve nebati olmak üzere üç kısma ayrılmaktadır. Zeytinyağları ise; zeytin, susam, çiçek ve pamuk yağı olmak üzere dört çeşittir.

Ancak yukarıda saydığımız her cins yağın da muhtelif kalitesi olması dolayısiyle bu yağları mensup oldukları gruplara ayırarak, bunla-

rın kalite ve kullanılmakta oldukları yerler hakkında izahat vermek yerinde olacaktır.:

Tereyağlar: Tereyağların sırf inek, manda-inek, manda, manda-koyun, koyun ve keçi gibi muhtelif kaliteleri vardır. Sırf inek yağları (boyasız olarak) koyu sarı; manda-inek az sarı; manda, koyun ve keçi yağları ise boya katılmadıkları takdirde beyaz renktedirler. İnek yağları çok lezzetli, manda donukça ve lezzetsiz, koyun ve keçi ise lezzetsiz, kokulu ve çabuk cıvıması itibariyle kahvaltı ve böreklere pek elverişli değildirler. Koyun ve keçi yağlarını ancak yemeklerde kullanmalıdır.

Sade yağlar: Eritilmiş Urfa havalisi ve eritilmemiş Karadeniz havalisi olarak iki cinstir. Urfa havalisi yağları kalite sırasiyle şöyledir: Urfa, Siverek, Diyarbakır havalisi ve Kars yağlarıdır. Bunlardan Urfa, Siverek, Diyarbakır havalisi olan beyaz renkteki bu yağlar koyun sütünden imal edilmektedirler. Ağırca fakat istifadeli yağlardır. Renkleri sarı ve rayihasız olan Kars yağları ise inek sütünden imal edilmektedirler. Zayıf ve hasta mideler için pek elverişlidir. Ancak, kalitesi düşük Kars yağlarının bazılarında bir tulum kokusunun mevcut bulunması bu yağların kıymetlerini düşürmektedir. Kars yağları Urfa yağlarına nazaran %8-12 nisbetinde bir zayıflık arz etmektedirler. eritilmemiş Karadeniz havalisi yağları ise, Trabzon Vakfıkebir ve Trabzon adî olmak üzere iki kalitedir. (Ardahan yağlarını da bu tip yağlara katmak kabildir). Umumiyetle inek sütünden imal edilmekte olan sarı renkteki bu yağlardan bilhassa Vakfıkebir yağı, gerek lezzet, gerek rayiha bakımlarından fevkalâde olup, pilâv ve makarnalara çok elverişlidir. Adi Trabzon ise, sarı ve beyaz olarak karışık bir haldedir ve lezzetlice yağdır. Ancak bu havali yağları erimemiş olduklarından, çabuk acıma tehlikesine maruzdurlar. Eritildiklerinde de nefasetlerini kaybederler. Bu yağlar Urfaya nazaran %20-25 nisbetinde daha zayıftırlar.

Şunu da kaydetmek yerinde olur ki, yukarıda bahsi geçen bu yağlardan herhangi biri olursa olsun, bunların nefasetlerini bir parça da yağların asit derecelerinde aramak icap ettiğini unutmamalıdır. Sade yağların asit dereceleri ilkbaharda 3-4, kışın da âzami 7-8 asit derecesi olduğuna göre, derecenin artması nisbetinde yağlar nefasetini kaybederek, ağızda acılık, midede ekşime hâsıl ederler. Kesafet dereceleri de yağların mahlût olup olmadıklarını ifade ederler. Yağların kesafet dereceleri 26 - 28 arasında olması icap eder. Daha düşük yağlar mahlût demektir.

Nebatî sade yağlar: Bunlar da kıymet sırasiyle Sana, Vita, vejetalin ve Turyağlarıdır. Bunlardan Sana yağı tereyağı, Vita yağı da sade

yağ yerine kaim olmaktadır. Vejetalın ve Turyaglar ise, ancak tava ve kızartmalara elverişlidirler.

Vita ve bilhassa Sana yağları kızıldırıldıklarında, derhal kararmaları dolayısiyle bunları tava ve kızartmalarda kullanmak caiz değildir. Şunu da kaydetmek isterim ki, tecrübe ve kanaatimce bu yağların yemeklerde kullanma nisbetleri gerek lezzet, gerekse hafiflik bakımlarından, ancak reçetelerimizde miktarlarını tâyin ettiğimiz nisbetler dahilinde olması icap eder. Bununla beraber, sayın okurlarımın, kendi damak zevklerine uygun bir şekilde bu yağları kısmen veya bütün bütün hazfetmek suretiyle ayarlamaları, yani yerlerine istedikleri yağları ikame etmeleri ve yahut da yemeklerini sadece bu gibi nebati yağlarla pişirmeleri de pek mümkün ve kabildir.

Zeytinyağlar: Bunlar da; rafine ve muhtelif asitli olmak üzere iki çeşittir.

Koku ve asidi alınmış rafine yağları ancak salata ve mayonezlerde kullanılması lâzımdır. 0,5 ilâ 5 aside kadar olan yemeklik zeytinyağların nefasetleri ise, asitlerinin azlıklariyle ölçülür.

Susam yağı: Bu yağlarla yapılan mayonezlerin bozulma ihtimali, rafine zeytinyağına nazaran daha az olması itibariyle, mayonez için yegâne yağ denilebilir. Bununla beraber salataya da çok elverişlidir.

Çiçek ve Pamuk yağları: Bu yağlar ise tava ve kızartmalara elverişlidirler.

MUHTELİF TİP YAĞLARIN 100'ER GRAMLARINDAKİ KALORİ MİKTARLARINI GÖSTERİR CETVELDİR

Eritilmemiş yağlar Tereyağ-Trabzon	Eritilmiş yağlar Kars-Erzurum	Eritilmiş yağlar Urfa Siverek ve havalisi	Nebati yağlar Zeytinyağı Vejetalin
780-785 kalori	580-880 kalori	914-920 kalori	925 928 kalori

C — TARTI VE ÖLÇÜLER :

İyi ve daima iyi yemek pişirebilmek için, reçetelerdeki tartı ve ölçülere ehemmiyetle dikkat etmek icap eder. Götürü ve göz karariyle pişirilen yemeklerin ağız tadiyle yenebilmeleri ancak tesadüfe kalmış bir iştir. Ancak evlerimizde daima terazi bulundurmak kabil olmadığından,

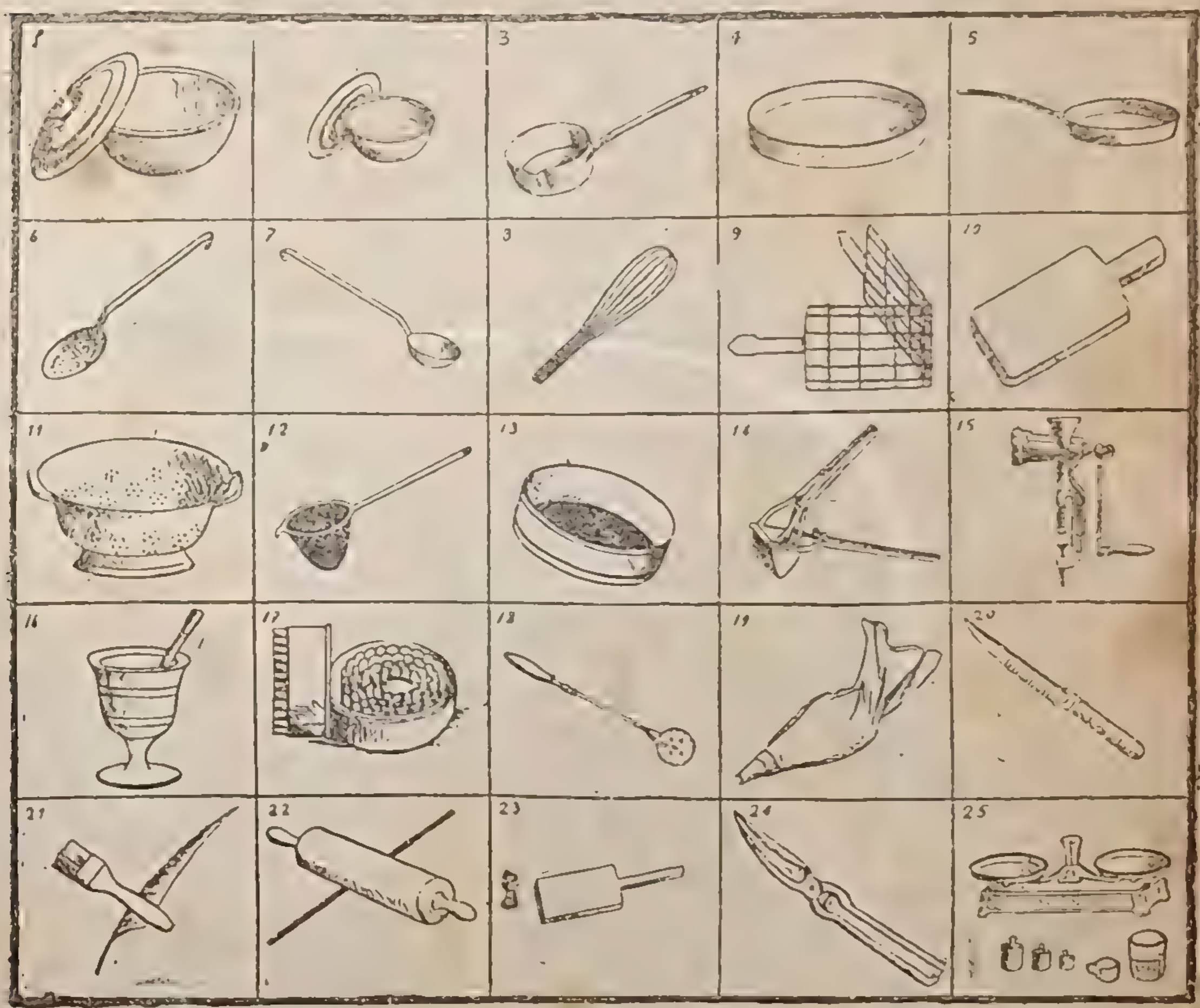
tam 250 gram su alan bir bardak ile tam 75 gram su alan kahve fincanını ve 25 su gram alan çorba kaşığını ölçü olarak kabul etmiş bulunuyoruz. Kitabımızdaki reçetelerde gramlarını tayin etmiş olduğumuz malzemenin ölçülerini, yukarıda büyüklüklerini tesbit etmiş olduğumuz kaplarla ayarlamış bulunuyoruz ki, sayın okurlarım bardak, fincan ve kaşıktan ibaret olan bu ölçüleri yukarıdaki esaslara göre tedarik ederek malzemelerini bunlarla ölçmek suretiyle yemeklerini mükemmelen pişirebilirler. Şunu da kaydetmek yerinde olur ki, bilhassa yağlar ölçülürken bunların kaşıktan taşar bir vaziyette olmamalarına ehemmiyetle dikkat etmelidir. Yağlar ancak kaşığın ağzı hizasında silme olarak ölçülmelidir.

Muhtelif malzemenin bardak, kahve fincanı hesabiyle gramlarını gösterir cetvel

Ölçüler	Su ve süt	Eritilmiş halde sade ve Z yağı	Pirinç	Bulgur, fasulye mercimek	İrmik, pudra şekeri	Un	Toz şeker	Rende peynir	Çekilmiş badem, ceviz	Kakao, galeta tozu
250 gr. su alan bardak	250	220	230	200	180	160	240	100	100	100
75 gr. su alan fincan	75	65	65	60	55	50	70	25	25	25

D — MUTFAK TAKIMLARI :

Herhangi bir yemek, pasta veya tatlıyı pişirebilmek için, o yemeğin hususiyetine göre, aşağıda resimleriyle göstermiş olduğumuz takımlardan bazılarını muhakkak surette tedarik etmek zarureti vardır. Takımsız veya uydurma takımlarla yapılan yemek, tatlı ve pastalarda muvaffakiyet ihtimalleri azdır.



1. Tencere — 2. Kuşane (küçük tencere) — 3. Küçük kap — 4. Tepsi — 5. Tava — 6. Delikli kepçe — 7. Kepçe — 8. Yumurta vurmaya mahsus tel — 9. Tel ızgara — 10. Üstünde soğan ve sebze kıyacak küçük tahta — 11. Kalın delikli süzgeç (makarna vesaire süzmek için) — 12. İnce delikli tel süzgeç (et suyu ve salça süzmek için) — 13. Elek — 14. Pompres (patates vesair sebzeleri püre haline getiren âlet) — 15. Et makinesi — 16. Havan — 17. Nemse kalıbı (hamura şekil vermek için) — 18. Tırtıl (hamur kesmek için) — 19. Sıkma torbası — 20. Tırtıllı bıçak (sebzeleri süslü kesmek için) — 21. Yumurta sürmeğe mahsus fırça veya tavuk tüyü — 22. Merdane, oklava — 23. Et döğmeğe mahsus demir — 24. Tavuk ve istakoz kesen makas — 25. Terazi veya ölçü.

E — KAÇ TÜRLÜ PİŞİRME USULÜ VARDIR?

Umumiyet itibariyle yemekler nevilerine göre 11 ayrı usulde pişirilmektedir. Şöyle ki:

1 — HAŞLAMALAR	: Bol su içinde haşlamak suretiyle pişirilen yemekler.
2 — IZGARALAR	: Ekseriyetle, odun kömürü ateşi üstüne ızgara oturtmak suretiyle, yağ ve susuz pişirilen yemekler.
3 — TAVALAR	: Kızdırılmış bol yağ içinde kızartmak suretiyle pişirilen yemekler.
4 — SOTELER	: Tava içinde ve hafifçe kızdırılmış az yağda, birkaç defa karıştırmak suretiyle, 3-4 dakika zarfında pişirilen yemekler.
5 — KAVURMALAR	: Çok az su veya hiç susuz pişirilen yemekler.
6 — RAGULAR	: Tencere yemeği tabir edilen, ateş üstünde azca su ve yağla pişirilen yemekler (yahni, bastı, az sulu et yemekleri gibi).
7 — ROTİLER	: Pek az su veya hiç susuz yalnız yağla, üstü kapatılmadan fırında pişirilen et yemekleri.
8 — BREZELER	: Az su, yağ ve üstü bir kapakla kapatılmış olarak fırında pişirilen et yemekleri.
9 — GRATENLER	: Herhangi bir şekilde pişirilmiş bir yemeği, harareti kuvvetli olarak üsten verilmiş fırına sürerek, üstleri kızartılmış yemekler.
10 — FIRIN PİŞİRMELERİ	: Hafifçe ıslatılmış veya yağlanmış bir tepsi içinde üstleri nar gibi oluncaya kadar kızartılmak suretiyle, fırında pişirilen börek misillû hamur işleri.
11 — BENMARİ USULÜ PİŞİRMELER	: İçinde su kaynayan bir kabın üstüne ikinci bir kabı oturtmak suretiyle kaynayan suyun hararetiyle pişirilen yemekler (ekseriyetle içine yumurta karıştırılmış sütlü ve salçamsı yemekler).

F — OCAK VE FIRIN HARARETLERİNİN AYARLANMASI :

Reçetelerimizde, kuvvetli, orta ve hafif olarak isimlendirdiğimiz ateş ve fırın hareketlerinin tesbit ve ayarlanması, pişirecek olduğumuz yemeğin nefaseti üzerinde mühim rol oynamaktadır. Bu itibarla, muhtelif pişirme ocaklariyle fırın hararetlerinin ayarlanması ve tesbiti hususunda kısaca malûmat vermeyi faydalı gördüm.

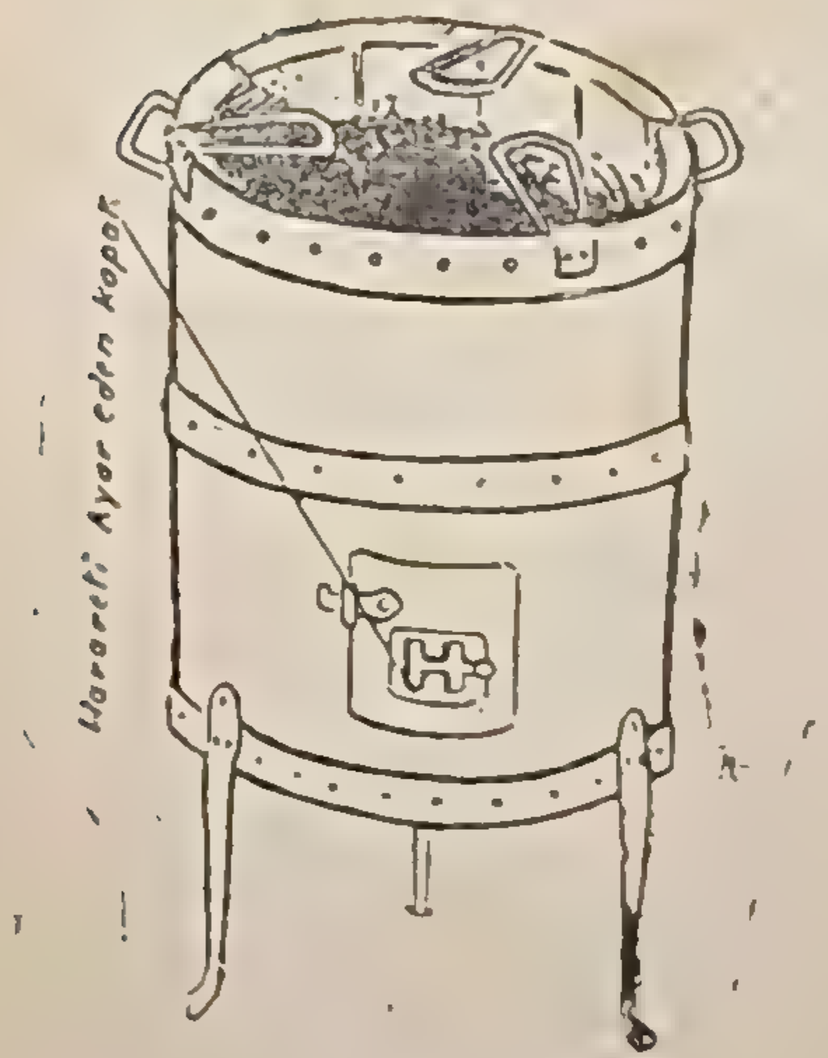
1 — Ateş hararetlerinin tesbiti:

Umumiyetle yemekler taş veya odun kömürü yakan maltızlarda veya taş kömürü yakan aşçı sobalarında veyahut da havagazi ocaklarında pişirilmektedir. İsmi geçen bu ocakların cinslerine göre ateş hararetlerini şöylece ayarlamalıdır:

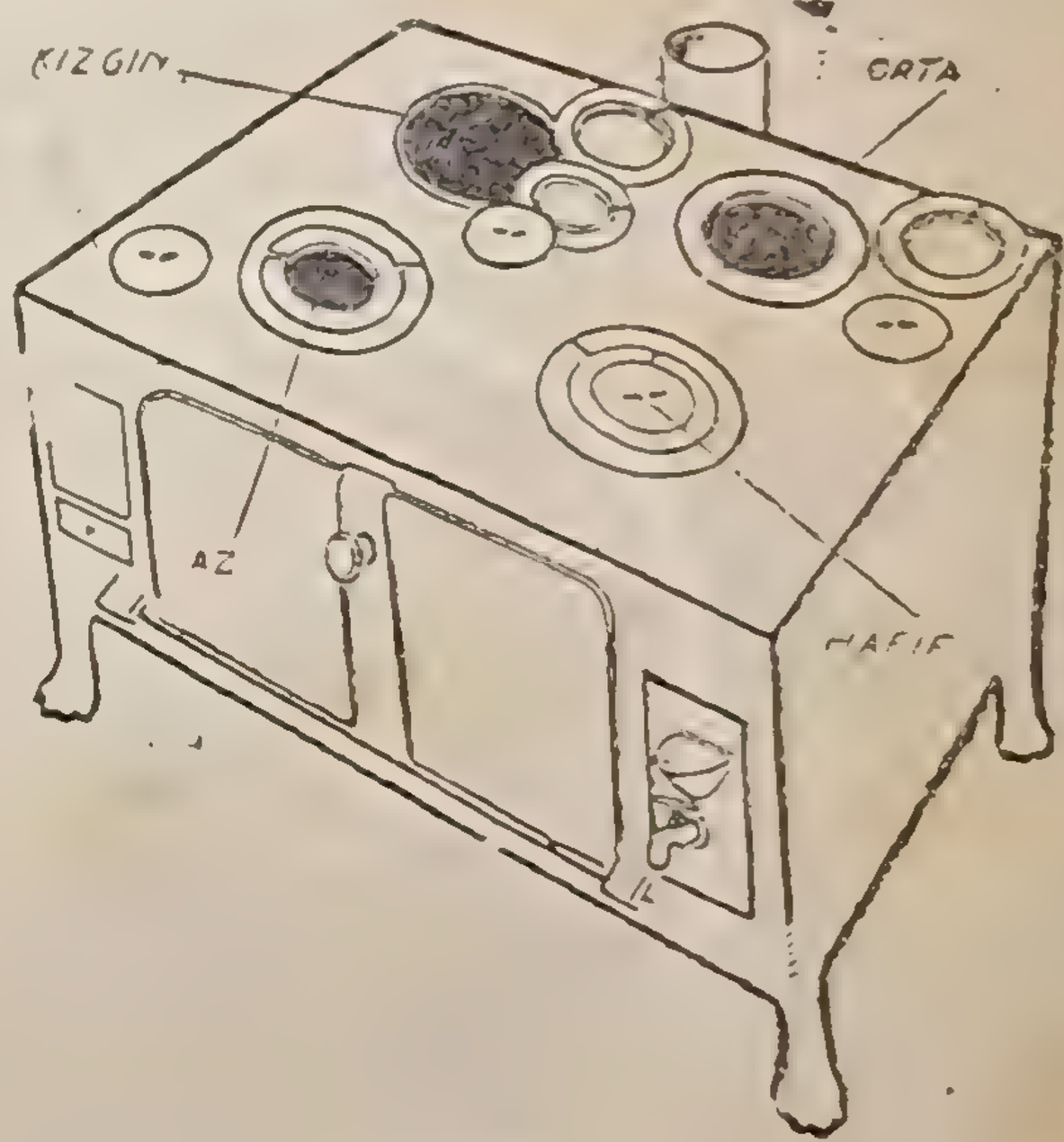
a) Maltızlarda: Kömürün az veya çokluğundan başka, alt kısmında küçük kapının kapatılmasiyle hararet azaltılmış ve açılması nisbetinde de kuvvetlendirilmiş olur (Şekil: 1).

b) Ahçı sobaları: Üstteki yuvarlak deliklerden kuvvetli hararet neşretmekte olan sobaların bu delikleri, muhtelif boylardaki demir simitlerin kapatılması nisbetinde hararet haddi asgariye inmiş olur (Şekil: 2).

c) Havagazi ocakları: Ocakların yanındaki musluğun kapatılması ve açılmasiyle hararet azalır, çoğalır.



Şekil: 1
Taş veya odun kömürü ile yanan maltız



Şekil: 2
Taş kömürü ile yanan aşçı sobası ve hararetin ayarlandığı demir simitler

2 — Fırın hararetlerinin tesbiti :

Umumiyetle taş kömürü veya odun, elektrik ve havagazı ile ısıtılan fırınlardan en pratiği havagazı fırınlarıdır. Fakat bunlardan hangisi olursa olsun, bunların hararetlerini aşağıda tarif edeceğimiz şekilde tesbit ve ayarlamalıdır:

a) Hafif fırın: 100-130 derece arasında olması icap eden fırına kâğıt konulduğundan kâğıdın 5 dakikada gayet hafif sarılıkta bir renk almasiyle,

b) Orta fırın: 140-170 derece arasında olan fırına kâğıt konulduğunda kâğıdın 5 dakikada koyuca sarı bir renk almasiyle,

c) Kızgın fırın: 170-225 derece arasında olan fırına kâğıt konulduğunda kâğıdın 5 dakikada simsiyah bir renk almasiyle, ateş ve fırın hararetlerini ayarlamalıdır.

G — MALZEME VE YEMEKLERİN MEVSİMLERE GÖRE TEL VEYA BUZ DOLAPLARINDA SAKLANMALARI :

Modern abcılıkta kullanılacak malzemenin, yemeklerin tertip ve icaplarına göre taze ve bayat olmasının, pişirilen yemeklerin nefasetleri üzerinde ne kadar büyük rol oynamakta oldukları herkesin malûmudur.

Fakat herhangi bir malzeme ve pişmiş yemeği de bilhassa yaz günlerin kokmadan veya nefaseti kaybolmadan saklıyabilmenin de bugün bir bilgi haline getirilmiş olduğunu unutmamak lâzımdır. Bu düşünce ile yemek pisirmede kullanılmakta olan çabuk bozulan malzeme ve yemeklerin mevsimlere göre tel veya buz dolaplarında nefasetleri muhafaza edilmek suretiyle ne kadar bir zaman dayanabileceklerini gösterir bir cetvel ilâvesini faydalı gördüm.

Malzemenin ismi	Tel dolaplarda			Buz dolaplarında		
	Kış +2-4 derece	Bahar +10-15 derece	Yaz +25-30 derece	—4-2 derece	+2-3 derece	+6-8 derece
Çiğ et	6 - 8 Gün	2 - 3 Gün	8 -12 Saat	20 -25 Gün	8 -10 Gün	3 - 4 Gün
Kıyma	18 -24 Saat	10 -12 Saat	2 - 3 »	3 - 4 »	1 - 2 »	1 »
Kızartılmış etler . .	7 - 9 Gün	2½- 3 Gün	1 - 2 Gün	25 -30 »	8 -10 »	4 - 5 »
Haşlanmış etler . .	6 - 8 »	2 - 2½ »	1 - 1½ »	20 -25 »	9 -10 »	3 - 4 »
Karaciğer, yürek, paça	3 - 4 »	1 - 2½ »	5 - 8 Saat	18 -22 »	5 - 7 »	3 - 3½ »
Böbrek, beyin . . .	2 - 2½ »	1 - 1½ »	4 - 6 »	15 -20 »	3 - 3½ »	2 - 2½ »
Balık	1½- 2 »	1 »	4 - 6 »	15 -20 »	2 - 2½ »	1½- 2 »
Pişmiş balık	4 - 5 »	2 - 3 »	5 - 7 »	15 -20 »	5 - 6 »	3 - 4 »
Kanadlı hayvanlar .	3 - 4 »	1½- 2 »	6 -10 »	20 -25 »	5 - 6 »	2½- 3 »
» » pişmiş	4 - 5 »	2½- 3 »	1 - 1½ Gün	20 -25 »	6 - 7 »	3 - 4 »
Makarna, kuskus . .	5 - 6 »	1½- 2 »	12 -18 Saat	20 -25 »	5 - 6 »	2 - 3 »
Pilâvlar (pirinç, bulgur)	5 - 6 »	2 - 2½ »	1 - 1½ Gün	20 -25 »	5 - 6 »	3 - 4 »
Kuru fasulye, yemekler	3 - 4 »	1 - 2 »	8 -10 Saat	15 -17 »	3 - 4 »	1½- 2½ »
Zeytinyağı sebzeler .	4 - 5 »	2 - 3 »	12 -18 »	15 -20 »	4 - 5 »	3 - 4 »
Sade yağlı sebzeler .	5 - 6 »	2 - 2½ »	12 -24 »	20 -25 »	5 - 6 »	2½- 3½ »
Börekler	7 - 8 »	3 - 4 »	2 - 2½ Gün	30 -35 »	9 -10 »	4 - 5 »
Makarna salçaları . .	7 - 8 »	3 - 4 »	2 - 2½ »	25 -30 »	9 -10 »	4 - 5 »
Tereyağ, Sana	10 -12 »	7 - 8 »	2½- 3 »	35 -40 »	14 -15 »	8 - 9 »
Kremalı pastalar .	3 - 4 »	1 - 2 »	8 -10 Saat	15 -17 »	3½- 4½ »	1½- 2½ »

II—VÜCUT VE SIHHATİMİZİ KORUYABİLMEK İÇİN, ENERJİ SARFI KARŞILIĞI GÜNLÜK KALORİ İHTİYACININ AYARLANMASI

Bir insanın, arzusu hilâfına zayıflamaması veya şişmanlamaması yahut da isteğiyle zayıflaması veya şişmanlıyabilmesi için günlük kalori ihtiyacını tam olarak tesbit etmesi, tesbit edilen miktar dahilinde de menülerini yani yemeklerini tanzim etmesi gerekir. Aksi takdirde arzu edilen gayeye erişmek kabil olmaz. Her ne kadar selâhiyetli veya salâhiyetsiz ağızlardan «Günde 3000 kalori kâfidir» şeklinde sözleri sık sık işitirsek de, bu yanlıştır. Çünkü insanın günlük kalori ihtiyacı, o kimsenin yaşı, hattâ bir parça da ağırlığı, cinsiyeti ve mesleği ile değişir. İşte bu sebeplerdir ki bir insanın kalori ihtiyacını tam tesbit edebilmek için evvelemirde o kimsenin cinsiyetini yani kadın, erkek veya kaç yaşında çocuk olduğunu ve ne işlerle meşgul olduğunu mutlak surette bilmek icap eder. Aksi takdirde, istemiyerek veya bilmiyerek kilodan düşmek veya artmak suretiyle, zamanla vücut güzelliğimizi, sıhhatimizi, tehlikeye sokabiliriz. Fakat cinsiyetimize göre sarf ettiğimiz enerji karşılığı yani istirahat edercesine az, hafif veya ağır çalışmamız nisbetinde günlük kalori ihtiyacımızı tesbit ederek, yemeklerimizi de bu kalori esasları dahilinde tanzim edecek olursak, şeklimizi, sıhhatimizi muhafaza edeceğimiz gibi, (müstesna bünyeler hariç) istediğimiz takdirde de bilerek bir miktar fazla veya eksik kalori almak suretiyle sistemli bir surette zayıflamak veya şişmanlamak imkânlarını da elde etmiş oluruz.

İşte bu düşünce iledir ki, umumî bilgiler kısmına bu çok önemli konu hakkında bir fasıl açarak elde mevcut dökümanlara göre, çocukların yaşları, kadın ve erkeklerin meslekleriyle mütenasip bir şekilde kalorilerini gösterir bir de cetvel ilâvesini faydalı gördüm. Böylelikle; sayın okurlarım, kendi durumlarına göre günlük takribi kalori ihtiyaçlarını tesbit ettikten sonra, kitaptan yemeklerini seçerken, reçetelerde her bir kişi için gösterilen yine takribî kalori adetlerine uyarak, günlük kalori ihtiyaçlarını diledikleri şekilde, yani şişmanlamak istiyorlarsa fazla, zayıflamak istiyorlarsa az ve hallerini muhafaza etmek istiyorlarsa tam kalori almak ve ona göre ayarlamak suretiyle menülerini kolayca tanzim etmek imkânın elde edebileceklerdir.

Yaş ve mesleklere göre günlük kalori ihtiyaçlarını gösterir takribi cetvel

Mesleki vaziyeti	Çocuk kalori adedi (*)	Kadın kalori adedi	Erkek kalori adedi
1 yaşında çocuk	800		
2 „ „	1000		
3 „ „	1200		
4 „ „	1350		
5 „ „	1500		
6 „ „	1600		
7 „ „	1750		
8 „ „	1900		
9 „ „	2000		
10 „ „	2150		
11 „ „	2300		
12 „ „	2500		
13-15 „ „		2800	3200
16-20 „ „		3400	3800
İstirahat		1350	1800
Çok hafif iş (kapıcı, dikici)		1500	2150
Hafif iş (daktilo vesaire)		1700	2250
Orta iş (makine ile çalışan, kâtip)		2000	2500
Ortadan fazla iş (mesul memur, hizmetçi)		2500	3000
Ağır iş (işçi)		3000	3800
Çok ağır iş (hamal, amele, maden amelesi)		—	4500
Hamileliğin son ayları		2500	
Emzikli		3000	

(*) Çocukların kalori ihtiyaçları, sıkletleriyle de değişebilir. Bizim ise yukarıda gösterdiğimiz, normal çocukların asgarî kalori adetleridir.

Fasıl : 2

MUHTELİF ALATURKA ALAFRANGA SALATALAR

"Zevk ve itina ile hazırlanmış bir salata, bir sofra yemeğe bedeldir" denildiği bilmem ne kadar doğrudur Ancak iyi, itinalı ve zarif bir surette hazırlanmış bir salatanın, oturanların gözlerini kamçıladığı, iştahlarını açtığı kadar, rengârenk çiçekler kadar da bir sofrayı süslemekte olduğunu da kabul etmek icap eder.'

Servis edilmeleri: Salatalar; cins ve nevilerine göre, büyük tabak veya salata kâsesinde sofraya oturtularak, şahıslara mahsus küçük tabaklara alınmak suretiyle servis yapılmalıdır.

1 — YEŞİL SALATA GARNİTÜRLÜ

(Vasati kalorisi: 729)

2	adet göbekli yeşir salata	11/2	kahve fincanı limon suyu
2	demet kırmızı turp	1	kahve fincanı limon suyu
3	adet hazırlop yumurta	3/4	kahve fincanı zeytinyağı
20	» siyah zeytin		Tuz
1	küçük baş soğan	2	tatlı kaşığı hardal (istenirse)

1 — Bir büyükçe tabağa, yaprakları teker teker koparılarak bol suda birkaç defa yıkanmış ve ortalarından elle iki veya üçe koparılmış 4 adet göbekli yeşil salatayı yerleştirdikten sonra bir tarafa bırakılmalıdır. (Salata bıçakla kesilecek olursa lezzetini kaybeder).

2 — Sonra küçük bir kâseye; çentilirceşine küçük doğranmış küçük bir baş soğan koyduktan sonra buna; 2 tatlı kaşığı tuz, bir buçuk kahve fincanı sirke veya bir kahve fincanı limon suyu ile üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağı ilâve etmeli ve çatalla birkaç defa çalkaladıktan sonra tabağa döşemiş olduğumuz salataların üstüne gezdirmelidir. (Kuru soğan salataya güzel bir çeşni vermektedir, bununla beraber arzu etmiyenler koymıyabilirler. Kuru soğan yerine, salataya iki demet yeşil soğan karıştırmak da pek mümkündür. Bir de sirke veya zeytinyağına iki tatlı kaşığı kadar da hardal ilâve etmek de kabildir).

3 — Bilâhare tabağa döşenmiş salatanın tam ortasına, uzunluklarına doğru ortalarından ikiye bölümüş 3 adet de hazırlop yumurtayı mun-

tazam fasılalarla papatya şeklinde yerleştirdikten sonra yumurtaların ortalarına bir kırmızı turp oturtmalı, salatanın diğer taraflarını da kırmızı turp ve zeytinle süslemeli ve servis yapmalıdır. (Yarım demet kıyılmış tereotu da konabilir).

Not: Dört adet yeşil salata yerine, 2 adet yeşil salata ve bir adet de büyükçe andilya salatası kullanmak suretiyle bu salatayı hazırlamak da mümkündür. Fakat o takdirde behemehal hardal kullanmak icap eder.

2 — DOMATES SALATASI (Saray usulü)
(Vasatî kalorisi: 505)

500	gram domates (3 büyükçe)	1/2	kahve fincanı limon suyu
50	» soğan (1 küçük)	1/2	kahve fincanı zeytinyağı
5	adet yeşil biber		Tuz
4-5	dal taze nane		

1— İyice olmuş üç büyük domatesi bir kap içinde kaynamakta olan suya atarak, ancak bir dakika kaynattıktan sonra derhal sudan çıkarmalı ve kabuklarını soyduktan sonra, domatesleri ancak irice fındık büyüklüğünde olmak üzere bir çukur tabağa doğramalı ve bir taraf'a bırakmalıdır.

2 — Sonra bir küçük baş soğanı (salata soğanı) tabir edilen yarım ay şeklinde ince doğradıktan sonra üstlerine bir çorba kaşığı tuz atarak, beş dakika kadar tuzla bırakmalı, sonra tuzlu soğanları ovalamak suretiyle iyice öldürdükten sonra yıkamalı ve sıkmak suretiyle sularını çıkardıktan sonra tabak içindeki domateslere katmalıdır.

3— Bilâhare tabaktaki bu soğanlı domateslere; kıyılırcasına ince doğranmış 4 ilâ 5 dal nane, birer santim uzunlukta kesilmiş 5 adet acıca yeşil biberle 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, az mıncıklamak suretiyle domateslerin hafifçe suyunu salmasını temin etmeli ve salataya yarım kahve fincanı zeytinyağı ile yarım kahve fincanı da limon suyu ilâve ettikten sonra tekrar bir defa daha karıştırmalı ve servis yapmalıdır.

3 — DOMATES SALATASI (Alafranga)
(Vasatî kolarisi: 745)

500	gram domates (3 büyükçe)	1	kahve fincanı sirke
30	adet siyah zeytin	1/2	kahve fincanı zeytinyağı
10	» ançuez balığı		Tuz

1 — Hepsi aynı boyda, düzgün ve pek fazla olgun olmıyan 3 adet

domatesi bir kap içinde kaynamakta olan suya atarak su içinde ancak bir dakika bıraktıktan sonra derhal sudan çıkarmalı ve kabuklarını soymalı, sonra domatesleri yarım parmak inceliğinde muntazam ve tekerlek dilimlere kesmeli ve bu dilimleri yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak uzunca bir tabağın içine yerleştirmelidir.

2 — Sonra, 10 adet ançuez balığını yarım saat kadar sirke içinde bırakarak, tuzlarını çıkardıktan sonra uzunluklarına doğru ikiye bölmek suretiyle içlerinin kılçıklarını çıkartmalı, sonra da içlerinin kılçıkları çıkarılarak file haline getirilmiş her bir parça ançuez için birer zeytin hesabiyle, ançuezleri çekirdekleri çıkarılmış 20 adet siyah zeytine sardıktan sonra bu ançuezli zeytinlerin yarısını, ortasına domates döşenmiş tabağın bir tarafına, diğer yarısını da öteki tarafına muntazam fâsılalarla sıralamalı, domates dilimlerinin üstlerine de çekirdeği çıkartılmış yarımşar zeytin oturtmalıdır.

3 — Bunu müteakip, küçük bir kâseye; 1 kahve fincanı sirke, yarım kahve fincanı zeytinyağı ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak birkaç defa çalkaladıktan sonra bunları tabaktaki domteslerin üzerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

4 — HİNDİBAĞI SALATASI (Radikya)

(Vasatî kalorisi: 295)

500	gram hindiba	3/4	kahve fincanı zeytinyağı
10	bardak su		Tuz
1	kahve fincanı limon suyu		

1 — Kök kısımlarındaki siyah ve çok katı tarafları kesilmek suretiyle temizlenmiş ve bol suda dört beş defa yıkanmış 500 gram hindibağını bir tencereye koyduktan sonra üstüne 10 bardak su ilâve etmeli, sonra da tencereyi ateşe oturtarak hindibağların kök taraflarını hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 20 dakika haşlanmaya bırakmalıdır.

2 — Haşlanınca; bunları kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle, sularının iyice süzülmesini, aynı zamanda soğumalarını temin etmeli, sonra hindibağları küçük keserek bir tabağa almalı ve üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz serpmek suretiyle iyice bir karıştırdıktan sonra, bunlara tabakta muntazam bir şekil vermeli, üstlerine de üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağı ile 1 kahve fincanı da limon suyu gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

5 — PATATES SALATASI
(Vasatî kalorisi: 2015)

1000 gram sarı patates
4 kahve fincanı sirke
2 kahve fincanı zeytinyağı
2 orta baş soğan
4 tatlı kaşığı hardal
2 kahve kaşığı karabiber
2 demet yeşil soğan (istenirse)
Tuz

1 — Bir tencereye; 1000 gram sarı patatesle üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar su koyduktan sonra patatesler yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 20-30 dakika haşlamlı, sonra da bunları sudan çıkararak derhal kabuklarını ayıklamalıdır.

2 — Kabuklarının ayıklanması sona erince; bunları soğutmadan derhal büyükçe bir kâseye fındık büyüklüğünde doğramalı, sonra kâsedeki bu pateteslere; 2 tatlı kaşığı tuz, 4 kahve fincanı sirke, 2 kahve fincanı zeytinyağı, 4 tatlı kaşığı hardal, 2 kave kaşığı karabiber ile çentilircesine küçük doğranmış iki orta baş da soğan ilâve ederek, patatesler, sirke ve yağı iyice çekip de mayonezimsi bir hal alıncaya kadar bunları tahta kasıkla 10-15 dakika kadar çevirircesine karıştırmalı ve salataya tabakta muntazam bir şekil verdikten sonra servis yapmalıdır. (Üstüne üç çorba kaşığı mayonez ve 2 demet yeşil soğan katmak da kabildir).

6 — PATATES PÜRESİ SALATASI
(Vasatî kalorisi: 2750)

1000 gram sarı patates
2 adet yumurta sarısı
1 küçük soğan
1/2 demet dereotu
3 kahve fincanı zeytinyağı
1.1/2 kahve fincanı limon suyu
5 bardak su
20 adet siyah zeytin
Tuz

1 — Kabukları soyulmuş, dörde bölünmüş, içinde 5 bardak su olan tencereye atarak, yumuşayıncaya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika haşlanmış, suları iyice süzülmüş 1000 gram patatesi, soğutmadan pompres veya et makinesinden geçirmek veyahut da çatalla iyice ezmek suretiyle püre haline getirmeli, sonra da püre halindeki bu patateslerin soğumaması için bunları ılıkça bir büyük kâse veya tencereye almalıdır. (Püreyi katiyen soğutmamalıdır. Aksi takdirde yağ yedirmek kabil olmaz).

2 — Sonra tencredeki bu sıcak püreye; 3 kahve fincanı zeytinyağı ilâve ederek, bir kaşıkla iyice bastırmak suretiyle patateslerin yağı iyice çekmesini temin etmeli, sonra bunlara; 2 tatlı kaşığı tuz, 2 adet taze yu-

murta sarısı, her ikisi de gayet ince kıyılmış 1 küçük baş soğan ile yarım demet dereotu, bir buçuk kahve fincanı limon suyu katarak, tekrar hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra salatayı tabağa almalı ve etrafını da çekirdekleri çıkarılmış yarımşar zeytinle süslemeli ve servis yapmalıdır.

7 — KARNABAHAR SALATASI

(Vasati kalorisi: 412)

1000	gram karnabahar	1	kahve fincanı zeytinyağı
3	dolu çorba kaşığı tuz	10	adet kadar siyah zeytin
1 1/2	kahve fincanı limon suyu	1	» limon kabuğu

1 — Bir tencereye yaprakları çıkarılmış 800 ilâ 1000 gram arasında orta bir karnabahar koyduktan sonra, iyice üstünü kapıyabilecek kadar su, 3 dolu çorba kaşığı tuz ile bir adet limon kabuğu ilâve etmeli, sonra da tencereyi ateşe oturtarak, su kaynar bir hal aldıktan sonra hesaplamak üzere, ancak üç ilâ altı dakika arasında haşlamalı, sonra da tencereyi ateşten alarak su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Karnabahar kolayca tuz çekmiyeceği için hatta 3 kaşıktan fazla tuz atılsa da zarar vermez, fakat daha az atıldığı takdirde lezzetsiz olur. Bir de; salatayı hafif dirice istiyenler 3, fazla yumuşak isteyenler de 6 dakika haşlamalıdırlar).

2 — Su soğuyunca; karnabaharı sudan çıkararak, küçük dallara ayırmak suretiyle yuvarlakça bir tabağın ortasına muntazam bir şekilde yerleştirmeli, üstüne de bir kap içinde birbiriyle holloluncaya kadar çalkalanmış, bir buçuk kahve fincanı limon suyu ile 1 kahve fincanı zeytinyağı gezdirmeli, üzerlerine de, 10 adet kadar zeytin oturtmak suretiyle salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.

8 — PATLICAN SALATASI

(Vasati kalorisi: 1033)

1200	gram patlıcan		*Üstünün garnitürü:*
1 3/4	kahve fincanı zeytinyağı	2	orta domates
1/2	kahve fincanı sirke	1	baş soğan
1	adet limon	6	adet yeşil biber
	Tuz	20	» zeytin

1 — Kalınlarından 1200 gram patlıcanı havagazi veya herhangi bir kuvvetli ateşe koyarak, arada bir çevirmek suretiyle her bir taraflarını iyice pişirmeli, sonra pişmiş her patlıcanı teker teker olmak üzere alarak, bunların yanmış kabuklarını bir bıçakla ve yukarıdan aşağıya doğru

sıyırırcasına soymalı ve her soyulan patlıcanı da içinde bir üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağı olan kâseye ilâve etmeli ve her patlıcanın kâseye ilâvesinden de bunların üstlerine bir miktar limon sıkmak suretiyle bütün patlıcanları böylece pişirmeli ve kabuklarını temizlemelidir. (Patlıcanların kabukları âdeta yanmış bir manzara arz edinciye kadar pişirmeli ve imkân varsa havagazi mısıllû alevli ateşleri tercih etmelidir).

2 — Ayıklanmaları sona erince; bunlara yarım kahve fincanı sirke, 2 tatlı kaşığı tuz ile kalan bütün limonu katarak, çatalla dövercesine karıştırmak suretiyle yağı patlıcanlara yedirmeli, sonra da bu salatayı büyükçe bir tabağa yaymalı, tabağın etrafına da birer parmak ara ile, çekirdekleri çıkmış ve küçük doğranmış domates ve yeşil biberle çentilircesine küçük kesilmiş soğan ve ortalarından ikiye bölünerek çekirdekleri çıkarılmış zeytinlerden müteşekkil dört kordon vücuda getirmek suretiyle salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.

9 — PATLICAN SALATASI YOĞURTLU
(Vasatî kalorisi: 801)

1200	gram patlıcan	5	diş sarmısak
1	kahve fincanı zeytinyağı	1/2	limon
250	gram yoğurt		Tuz
10	adet yeşil biber		

1 — Kalıncalarından 1200 gram patlıcanı havagazi veya herhangi bir kuvvetli ateşte arada bir çevirmek suretiyle herbir taraflarını iyice pişirmeli, sonra pişmiş her patlıcanı teker teker olmak üzere alarak, bunların yanmış kabuklarını bir bıçakla yukarıdan aşağıya doğru sıyırırcasına soymalı ve her soyulan patlıcanı de içinde bir kahve fincanı zeytinyağı olan kâseye ilâve etmeli ve her patlıcanın kâseye ilâvesinde de bunların üstlerine bir miktar limon sıkmak suretiyle bütün patlıcanları böylece pişirip ayıklamalı, sonra da bunlara kaymağı alınmış 250 gram yoğurt ile bir tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek hepsini iyice karıştırmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, 4 adet acıca yeşil biberi ateşte pişirdikten sonra kubuklarını soymalı ve bir havana koyarak, üstlerine beş diş sarmısakla 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra her ikisi de iyice ezik bir hal almıcaya kadar döğmeli, sonra da bu sarmısaklı biberi, yoğurtlu patlıcanlara katarak, tekrar iyice karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve üstlerine de ateşte pişirilmiş, ince zarları soyulmuş 5-6 adet de yeşil biber oturtmalı ve servis yapmalı.

-0 — FASULYE PİYAZI YUMURTALI

(Vasatî kalorisi: 1870).

250 gram kuru fasulye
1 bardak sirke
1 büyük baş soğan
3 büyükçe domates
6 adet yeşil biber
18 siyah zeytin
1/2 demet maydanoz
1 kahve fincanı zeytinyağı
3 hazırlop yumurta
Tuz

1 — Bir gece evvelinden suda bırakılmış 250 gram kuru fasulyenin suyunu süzdükten sonra buna yeni su ilâve ederek, tencereyi kuvvetli ateşe oturtmalı ve su kaynamağa başlayınca harareti azaltarak fasulyeler yumuşakça bir hal alıncıya kadar, bunları haşlamağa bırakmalıdır.

2 — Fasulyeler yumuşakça bir hal alınca; tencereyi ateşten alarak, fasulyeler içinde olduğu halde su iyice soğuyuncaya kadar tencereyi bir tarafa bırakmalı. (Tencereyi soğuk suya oturtmak suretiyle soğutmak da mümkündür). Su soğuyunca fasulyeleri kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu dökmeli ve fasulyeleri bir çukur tabak veya kâseye koyarak, üstlerine 1 bardak sirkenin üç çeyreği ile bir miktar tuz ilâve etmeli ve fasulyeleri sirkede 2-3 saat kadar bırakmalıdır. (Veya 2 limon).

3 — Sonra sirkeyi süzmek suretiyle dökerek fasulyeleri bir tabağa almalı, sonra bunlara yarım ay şeklinde ince doğranmış ve bir miktar tuz serpilerek, iyice oğulmuş ve yıkanmış 1 büyük baş soğan ile, yıkanmış ve kıyılırcasına ince doğranmış yarım demet maydonoz ilâve ederek, iyice karıştırmalı ve fasulyeleri, tabakta düzgün bir tarzda yayarak bunlara güzel bir şekil vermelidir.

4 — Sonra tabağa yaymış olduğumuz bu fasulyelerin etrafını, yarım parmak inceliğinde dilimlere doğranmış 3 adet domates sıraladıktan sonra üstlerine çekirdekleri çıkarılmış yarımşar zeytin oturtmalı, tabağın tam ortasına da uzunluklarına dörde kesilmiş 3 hazırlop yumurtayı papatya şeklinde yerleştirdikten sonra, yumurtaların etrafını da kordon şeklinde cekirdek kısımları çıkarılmış ve ince doğranmış yeşil biberlerle çevirmelidir.

5 — Müteakiben bir kâseye; 2 tatlı kaşığı tuz, kalan sirke ile 1 kahve fincanı da zeytinyağı koyarak, hepsini çatalla üç beş defa çalkaladıktan sonra bunu tabaktaki fasuleyelerin üstlerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

11 — RUS SALATASI

(Vasatî kalorisi: 2540)

200 gram havuç (2 orta)
250 » sarı patates (2 orta)
120 » kereviz kökü (1 büyük)
200 » iç bezelye (3/4 bardak)
200 » pancar (3 orta)
75 » hıyar turşusu (istenirse)
50 gram kapari (istenirse)
2 hazırlop yumurta (istenirse)
4 bardak su
1 bardak maydanoz
Tuz

1 — Bir tencereye; 4 bardak su koyduktan sonra buna, üstleri kazınmış ve ancak bezelya tanesi büyüklüğünde dört köşe muntazam parçalara doğranmış 2 orta havuç ile kabuğu soyulmuş ve yine bezelye iriliğinde parçalara doğranmış bir büyük kereviz kökü ilâve ederek, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; bunlara, kabukları soyulmuş ve yine bezelya büyüklüğünde parçalara doğranmış 2 orta sarı patates, 200 gram iç bezelye ile bir miktar da tuz katarak sebzeler pişip de yumuşakça bir hal alıncıya kadar haşlanmalı, sonra da bunları bir süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu döktükten sonra tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sebzeler pişmekte iken ,diğer taraftan da başka bir kaba 200 gram pancar, 1 çorba kaşığı tuz ile üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar su koyarak, parçalar pişmiş bir hal alıncaya kadar haşlamalı ve pancarları tencereden çıkararak, kabuklarını ayıkladıktan sonra bunları da bezelye iriliğinde parçalara kesmeli ve tabaktaki diğer sebzelere kattıktan sonra hepsini iyice soğumaları için bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sebzeler soğuyunca; bunlara, her ikisi de ince doğranmış 75 gram hıyar turşusu ve 50 gram kapari, küçük kesilmiş 2 hazırlop yumurta ile (94) veya (95) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 1 bardak mayonezin yalnız yarısını ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra, bunları tabakta güzel bir şekilde tanzim etmeli, kalan mayonezin diğer yarısı da tabaktaki salatanın üstüne muntazam bir şekilde sıvadıktan sonra, mayonezin diğer yarısını da bir sıkma torbasına koyarak (Şekil 77) salatanın etrafına küçük güller sıkmak suretiyle süsiemeli ve servis yapmalıdır.

12 — TARAMA SALATASI

(Vasatî kalorisi: 3696)

100 gram tarama
40 » bayat francala içi (2 di.)
60 » süt (3/4 kahve fincanı)
120 » sıcak su (1/2 bardak)
400 » rafine zeytinyağı (1.3/4 bardak)
1 — 1. 1/2 büyük limon suyu

İstenirse:

2 tatlı kaşığı soğan suyu
1/2 tatlı kaşığı acı kırmızı biber

1 — Bir kuşaneye; 100 gram tarama ile kabuğu çıkarılmış üç çeyrek kahve fincanı sütte ıslatılmış ve hafifçe sıkılmak suretiyle çekmiş olduğu sütün ancak yarısı çıkarılmış 2 iç ve bayat francala dilimi koyarak, bir dakikayı geçmemek üzere bunları küçük ateşte dövercesine gayet hızlı karıştırmak suretiyle taramanın gevşemesini temin etmeli ve kuşaneyi derhal ateşten çekmeli, sonra da gevşemiş bu ekmekli taramayı imkân varsa orta incelikte bir elek veya süzgeçten geçirmek suretiyle püre haline getirmelidir. (Elek veya süzgeçten geçirilmediği takdirde bunları tel veya avuçla da 5 dakika kadar döğmelidir).

2 — Püre haline getirerek tekrar kuşaneye almış olduğumuz bu ekmekli taramaya; yarım bardak sıcak sudan ancak 1 çorba kaşığını ilâve ederek, bunları telle iyice bir daha döğdükten sonra, azar azar olmak üzere birkaç çorba kaşığı zeytinyağı ve bir çorba kaşığı sıcak su olmak üzere böylece taramaya bütün bir üç çeyrek bardak zeytinyağı ile yarım bardak sıcak suyun hepsini yedirmek suretiyle taramayı koyu bir bulamaç haline getirmelidir.

3 — Sonra koyu bulamaç haline gelen bu taramaya; yine azar azar katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle bir ilâ bir buçuk adet arasında limon suyu kattıktan sonra taramayı tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Arzu edilirse bu tamaya yarım tatlı kaşığı acı kırmızı biberle 2 tatlı kaşığı kadar da soğan suyu katmak kabildir.)

13 — BEYİN SALATASI

(Vasatî kalorisi: 1000)

3	adet koyun beyni	2	orta büyüklükte domates veya
6	bardak su	2	demet yeşil salata
1	çorba kaşığı sirke	15	adet zeytin
1	küçük soğan	1	kahve fincanı limon suyu
1	Çorba kaşığı tuz	3/4	kahve fincanı zeytinyağı

1 — Bir kuşaneye; 6 bardak su, 1 çorba kaşığı sirke, halka halka kesilmiş 1 küçük baş soğan, 1 çorba kaşığı tuz ile, akmakta olan bir musluk altına tutmak suretiyle ince zarları ayıklanmış (beyin zarlarını su içinde de soymak mümkündür, fakat akar musluk altında çok daha kolaylıkla soyulurlar) 3 adet koyun beyni koyarak, orta hararetteki ateşte, su kaynamaya başladıktan sonra hesaplamak üzere beyinleri ancak 15 dakika kadar haşlamalı, sonra kuşaneyi ateşten alarak, yarım saat kadar ılınmaya bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, beyinleri sudan çıkararak, uzunluklarına doğru yarım parmak inceliğinde dilimlere kesmeli, sonra da bu beyinleri bir tabağın iki tarafına, yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak iki sıra halinde yerleştirdikten sonra, beyinlerin aralarına 15 adet kadar zeytin oturtmalı, tabağın etrafına da, kaynar suya bir sokup çıkarmak suretiyle, kabukları soyulmuş ve ince dilimlere doğranmış 2 orta büyüklükte domates veya ince ince kıyılmış 2 demet yeşil salata yerleştirmek suretiyle süslemeli.

3 — Sonra bir kâseye; 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı fincanı limon suyu, üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağı koyarak, çatalla döğmek suretiyle bir birleriyle halletmeli ve beyinlerin üzerine gezdirdikten sonra servis yapmalıdır.

14 — TARATOR SALATASI

(Vasatî kalorisi: 1037)

100	gram	iç ceviz	40	gram	sarımsak (2 orta baş)
150	»	limon suyu (2 kah fin.)	2	demet	maydanoz
75	»	tahin (1 kahve fincanı)			Tuz

1 — Bir havana; ayıklanmış 100 gram iç ceviz, kabukları çıkarılmış 2 orta baş sarmısak ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, cevizin yağını çıkarmamak ve fazla ufalamamak suretiyle ceviz ve sarmısakları döğmelidir. (Havan küçükse, ceviz ve sarmısağı iki veya üç seferde döğmelidir).

2 — Cevizle sarmısağın dövülmesi sona erince; bunları havandan alarak derince bir kâseye koymalı, sonra da kâsedeki bu sarmısaklı cevizlere 1 kahve fincanı tahin, 2 kahve fincanı limon suyu ile kıyılırcasına ince doğranmış 2 demet de maydonoz ilâve ederek, iyice bir karıştırmalı ve çukurca bir tabağa alarak servis yapmalıdır.

Not: Bir yemeğin üstünde kullanıldığında maydonoz miktarını 1 hattâ 1/2 demete kadar indirmek de mümkündür.

15 — PİYAZLIK SOĞAN

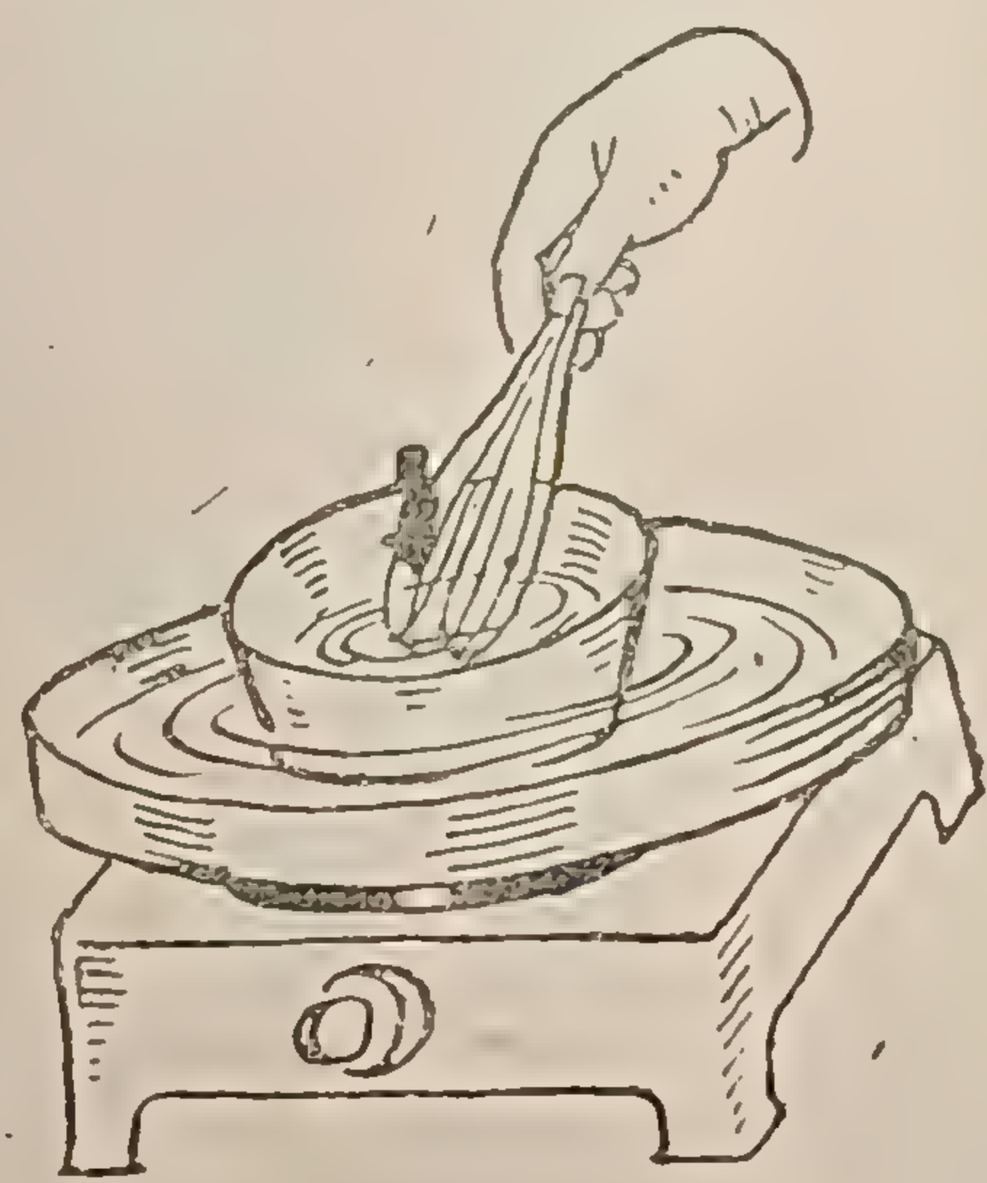
(Vasatî kalorisi: 250)

500	gram	soğan (4 büyük baş)	1	çorba kaşığı	tuz
1/2	demet	maydanoz			

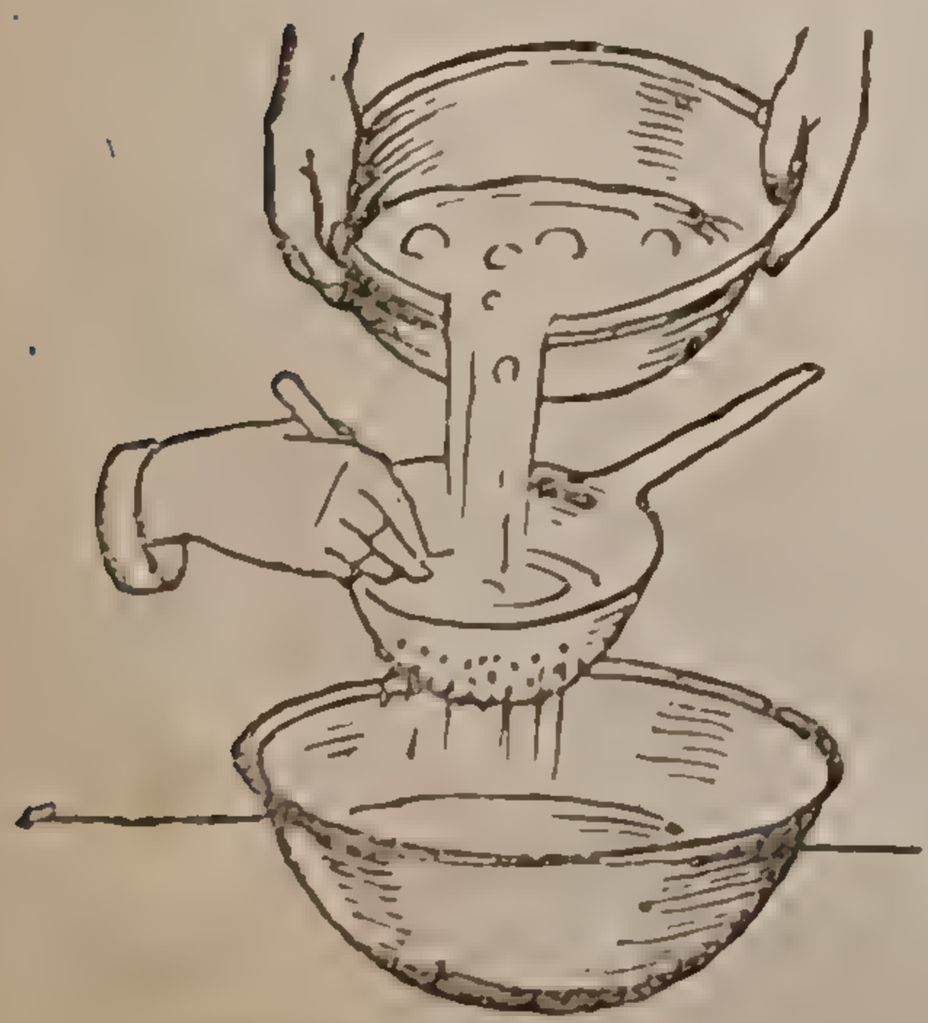
1 — Kabukları soyulmuş soğanları, piyazlık tabir edilen şekilde yani yarım ay şeklinde ince doğradıktan sonra 5 dakika bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bunları, avuçla iyice ovalıyarak sularını çıkardıktan sonra, bol suda yıkamalı, kıyılmış yarım demet de maydonoz katmalı ve tekrar harmanladıktan sonra reçetelerimizde gösterilen yemeklerin yanında kullanmalıdır.

(Şekil: 3)
salçanın süzgeçten geçirilişi.



(Şekil: 4)
Ben mari usuliyle, mayonez ve buna benzer sair salçaların yapılışı.



(Şekil: 5)
Et suyu ve sebzelerin püre halinde süzgeçten geçirilişi.

(Şekil: 6)
Konsomelerin, asılı torba veya peçeteden kendi halinde süzülüşü.

Fasıl: 3

MUHTELİF ET SULARI, ÇORBA ve

KONSOMELER

İyi bir çorba yapabilmek için et veya tavuk sularının nefasetine ehemmiyetle dikkat etmelidir. Çünkü et suları bilâkaydüşart bütün çorbaların esasını teşkil etmektedir. Çorbalar da (sulu ve taneli) veya (koyumsu) olarak iki kısma ayrılmaktadır. Sulu çorbalar, et suyuna doğrudan doğruya, pirinç makarna, sebze ve saire atmak suretiyle meydana gelmekte, koyumsu çorbalar ise herhangi bir sebze püresi veya hububat unlarından birinin katılması neticesinde elde edilirler. Ancak bu suları nefis ve ekonomik bir surette hazırlayabilmek için de bunlara kullanılacak su, et veya kemik nisbetlerini bilmek zarureti vardır. Bilhassa et ve kemik sularını ekonomik bir surette izhar edebilmek için, hattâ öğün başına yenecek yemeğin kap adetlerinin dahi göz önünde bulundurulması gerektiğini unutmamak lâzımdır.

Her ne kadar ben kitabımı hazırlarken, iki kap üzerinden üç kişinin sabah akşam doyabilmesini göz önünde bulundurarak reçetelerdeki malzeme miktarını ona göre tesbit ve ayarlamış bulunuyorsam da, her ailenin 3 kişiden ibaret olmadıklarını ve her gün için kat'i olarak, iki kap yemek yemelerine de bir mecburiyet olmadığını unutmamak lâzımdır. Bu itibarla aşağıya muhtelif kap adetlerine göre iki öğünde muhtelif kişiler için elde edilmesi lâzım gelen et veya kemik sularına ne miktarda su, et veya kemik kullanılması gerektiğini gösterir bir cetvel ilâvesini faydalı gördüm.

Çorbada kullanılacak, et veya kemik sularını elde etmek için 2-3 ve 4 kap adedi üzerinden iki öğünde 1-2 ve 3 kişi için kullanılması gerekli su, et veya kemik nisbetlerini gösterir cetveldir.

Kap adedi	1 Kişilik				2 Kişilik				3 Kişilik			
	Âdi Su	Et veya Kemik Gram	Et veya Kemik Gram	Elde edilmiş et suyu	Su	Et veya Kemik Gram	Et veya Kemik Gram	Elde edilmiş et suyu	Su	Et veya Kemik Gram	Et veya Kemik Gram	Elde edilmiş et suyu
2 Kap yemek üzerinden	5 1/2 Bardak	275	550	2.3/4 Bardak	11 Bardak	550	1100	5. 1/2 Bardak	16 Bardak	800	1600	8 Bardak
3 Kap yemek üzerinden	4 Bardak	200	400	2 Bardak	8 Bardak	400	800	4 Bardak	12 Bardak	600	1200	6 Bardak
4 Kap yemek üzerinden	3 Bardak	150	300	1. 1/2 Bardak	6 Bardak	300	600	3 Bardak	9 Bardak	450	900	4. 1/2 Bardak

Servis edilmeleri: Çorba ve konsomeler sofrada; daima yemek başlarında birinci olarak servis yapılmalıdır.

16 — ET SUYU (Sığır etinden)
(Vasatî kalorisi: 600)

4000 gram su (16 bardak)
800-1000 gram sığır eti veya
1500-2000 gr. sığır kemiği
1 küçük havuç
1 küçük soğan
1/2 demet küçük pırasa
2 diş sarmısak
1 maydanoz kökü
Tuz

1 — Bir büyükçe tencereye; 16 bardak su, soyulmuş 1 küçük soğan, kazınmış 1 küçük havuç, 1 maydanoz kökü, bir çeyrek küçük pırasa, 2 diş sarmısak, yarım çorba kaşığı tuz, ile 800 ilâ 1000 gram sığır veya 1500 ilâ 2000 gram arasında sığır kemiği koyarak, tencereyi ateşe oturtmalıdır. (Nefis olabilmesi şartiyle 2000 gram yani 8 bardak et suyu alabilmek için! 1000 gram kemiksiz et kullanmak icap ederse de, 800 gram etle de iyi et suyu elde etmek kabıldır. Kemiklerle yapılan et suları lezzetli olmazlar, fakat cok daha ucuza mal olurlar. Et yerine kemik kullanıldığında da 8 bardak et suyu için en aşağı 1500 ilâ 2000 gram arasında kemik kullanmak zarureti vardır. Et suyu sığır kemikleriyle yapıldığında; kemikleri susuz olarak bir tencereye koyarak, arada bir karıştırmak suretiyle, iyice esmer bir renk almıcıya kadar fırında kızarttıktan sonra, su ve sebzelerini ilâve etmek suretiyle yapılacak olursa, daha fazla bir nefaset temin edilmiş olunur. Hattâ 1000 gram kemiği fırında kızarttıktan sonra buna 500 gram sığır eti ile sebze ve suyunu katarak ateşte kaynatmak suretiyle esmer renkte mükemmel et suyu yapmak da pek mümkündür).

2 — Suyun ısınmasiyle üstünde hasıl olmaya başlıyan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve et yumuşak bir hal alıcıya kadar ortadan daha az harareteki ateşte aşağı yukarı üç buçuk, dört saat kadar haslanmaya bırakmalıdır.

3 — Et pişince tencereden bir tabağa almalı, suyunu da ince bir süzgeçten geçirmek suretiyle başka bir tencereye aldıktan sonra reçetelerimizde tarif edildiği vechile kullanmalıdır. (Et suyu süzüldükten sonra ölçmelidir. Çünkü elde edilecek miktar aşağı yukarı, 2000-2250 gram yani 8-9 bardak arasında olması icap eder. Daha çok ise süzülmüş suyu bir müddet kapaksız kaynatmak, az ise de bir miktar daha âdi su katmak suretiyle 8-9 bardağa ibläğ etmelidir).

17 — ET SUYU (Koyun etinden)
(Vasatî kalorisi: 1000)

Not: Sığır eti veya kemiği yerine, 14 bardak su, 1000 gram koyun

eti veya 2000 gram koyun kemiği kullanmak suretiyle yukarıda (16) numarada tarif edildiği veçhile aynen sığır etinden et suyu gibi yapmalıdır. Ancak bu suyu iki buçuk saatten fazla kaynatmamalıdır. (Koyun kemikleriyle yapılan et suları için kemikleri fırında kızartmamalıdır.)

18 — TAVUK SUYU

(Vasatî kalorisi: 750)

3500	gram su (14 bardak)	1	adet havuç
1250	» ağırlığında bir tavuk	1	maydanoz kökü
1	baş soğan		Tuz

1 — Bir tencereye; 14 bardak su, soyulmuş bir baş soğan, kazınmış bir havuç, bir maydonoz kökü, yarım çorba kaşığı tuz ile 8 inci fasılda tarif edildiği veçhile tüyleri soyulmuş, içi temizlenmiş, alevli ateşte ince tüyleri tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33) ve yıkanmış, aşağı yukarı 1250 gram ağırlığında 1 de tavuk koyduktan sonra tencereyi ateşe oturtmalıdır.

2 — Suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve tavuk yumuşak bir hal alıcıya kadar, ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 2-2½ saat kadar haşlanmaya bırakmalıdır. (Kart olmamak pişen tavuktan da 2000-2250 gram, yani 8-9 bardak arasında, su çıkması icap eder. Kart tavukların pişme müddetleri ise tesbit edilemez. Kart tavuklar pişinceye kadar bunlara ikide bir su katmak mecburiyeti vardır. Ancak tavuk piştikten sonra tenceredeki suyu ölçmeli, su 8 bardaktan çok fazla ise, kapaksız kaynatmak suretiyle aşağı yukarı 8 bardağa indirmeli, eksikse bir miktar âdi su katmak suretiyle 8 bardağa çıkarmalıdır).

3 — Tavuk pişince; tencereden çıkartarak bir tabağa almalı, suyunu da ince bir süzgeçten geçirmek suretiyle süzdükten sonra reçetelerde tarif edileceği veçhile kullanmalıdır.

19 — BALIK SUYU

(Vasatî kalorisi: 350)

3000	gram âdi su (12 bardak)	1/4	küçük pırasa
2500	» balık başı, kuyruğu ve kemiği	1	demet maydanoz
		1/2	demet kereviz yaprağı
1	büyük havuç	2	diş sarmısak
1	büyük soğan		Tuz

1 — Büyükçe bir tencereye; 12 bardak su, küçükse kesilmiş 1 havuç, 1 soğan, bir ceyrek küçük pırasa, 1 demet maydonoz, yarım demet kereviz yaprağı, 2 diş sarmısak ile küçük parçalara kesilmiş 2500 gram beyaz etli nerhangi bir cins balığın baş, kuyruk ve kemiklerini koyduktan sonra tencereyi ateşe oturtmalıdır.

2 — Sonra suyun ısınmasiyle üstünde hasıl olmaya başlayan köpükleri bır delikli kepçe ile attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve ortadan daha az hararetteki ateste bir buçuk saat haslanmaya bırakmalıdır.

3 — Sonra kemikleri bir delikli kepçe ile tencereden çıkarıp attıktan sonra, balık suyunu ince bir süzgeçten geçirmek suretiyle bir tencereye süzmeli ve reçetelerimizde tarif edildiği veçhile kullanmalıdır. (Bir buçuk saat sonra suyun 8-9 bardak arasında olması icap eder).

Not: İyi bir balık suyu alabilmek için o balığın lâakal 45 ilâ 60 dakika kadar haşlanması icap eder. Fazla haşlanmış balıkların ise etleri lezzetli olmaz. Bu itibarla balıkları fazla haşlıyarak hader etmektense bunların bilhassa büyük olanlarının baş, kuyruk ve kemik kısımlarını bir buçuk saat kadar kaynatmak suretiyle su elde etmelidir. Bununla beraber haşlanmış olan balıkların suyunu kapaksız olarak kaynatarak suyun üçte birini tebahhur ettirmek suretiyle kullanmak da kabildir.

20 — DEMİ GLAS (Et suyu hulâsası)

(Vasatî kalorisi: 2575)

5 kilo kemik
10 » su (3/4 teneke)
1 kahve fincanı un
3/4 bardak domates salçası (Tercihan TAMEK)
1 bardak beyaz şarap
200 gram havuç (2 büyükçe)
100 » soğan (1 büyük)
5 adet defne yaprağı
10 » karabiber
1/2 çorba kaşığı tuz

1 — Bir tepsiye küçük parçalara doğranmış 5 kilo kemik, gelişi güzel parçalara kesilmiş 2 havuç, 1 soğan ile 10 adet de tane karabiber koyarak, kemikler iyice kızarmış bir hal almıcıya kadar, arada bir çevirmek suretiyle bunları kuvvetli fırında kızartmalı, sonra kemiklere 1 kahve fincanı da un ilâve ederek karıştırmalı, 10 dakika daha kızarttıktan sonra tepsiyi fırından almalıdır.

2 — Sonra tepsiyi ateşe oturtarak buna 1 bardak beyaz şarap, 2 dakika sonra da 2 litre kadar su kattıktan sonra kemikleri birkaç taşım kay-

natmalı, sonra bunları çok büyük bir tencereye aktarma ettıkten sonra tencerede ki kemiklere 8 litre daha su, 3/4 bardak çifte kaynatılmış konserve domates salçası, yarım çorba kaşığı tuz ile 5 adet de defne yapraği katarak kaynamağa bırakmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlıyan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve et suyunu küçükçe ateşte 12 saat pişirmeye bırakmalıdır. (Tencerede su azalırsa bir miktar daha su katmalıdır).

3 — On iki saat sonra yarıya kadar azalmış olan, et suyunu süzmek suretiyle küçük bir tencereye aldıktan sonra küçük tencereyi tekrar ateşe oturtarak et suyu ancak 3-4 bardak gelinceye kadar kapaksız kaynatarak azalmalı ve ateşten alarak, saklıyacak olduğumuz kaba almalı, soğuyarak iyice pelteleştikten sonra icabında kullanmak üzere buz dolabında saklamalıdır.

Not: Demi glas mükemmel bir et suyu hulâsasıdır. Bundan herhangi bir yemek ve salçaya az miktarda katılsa o yemeğe fevkalâde bir çeşni ve lezzet verir.

21 — UN ÇORBASI

(Vasati kalorisi: 2525, bir kişiye: 841)

		Üstüne:	
2000	gram et veya tavuk suyu (8 bardak)	60	gram vita (3 çorba kaşığı)
110	» un (2,1/4 kahve fin.)	1/2	çorba kaşığı kırmızı biber
	Tuz	50	fındık büyüklüğünde ekmek
		60	gram vejetalin (3 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye 4 silme çorba kaşığı Vita ile iki bir çeyrek kahve fincanı un koyarak, un hafif sarımsı bir renk alıncıya kadar aşağı yukarı 5 dakika karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra buna, (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyunu azar azar katmalı ve bir taraftan da telle hızlıca karıştırarak birbirleriyle halletmeli ve kapağını kapatarak 15 dakika kadar kaynatmalı ve kâseye almalıdır.

2 — Sonra küçük bir kap içinde az kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı yağı ateşten alarak, yarım çorba kaşığı kırmızı biber ilâve etmeli, sonra da bu biberli yağı kâsedeki çorbanın üstüne gezdirmeli ve istenirse yanında (108) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 50 adet küçük ekmek olduğu halde çorbayı servis yapmalıdır

22 — UN ÇORBASI (Daha hafif ve masrafsız)

(Vasatî kalorisi: 2385, bir kişiye 795)

2000	gram et veya tavuk suyu (8 bardak)		*Üstüne:*
80	» Vita (4 çorba kaşığı)	40	gram vita (2 çorba kaşığı)
110	» un (2.1/4 kahve fin.)	1/2	çorba kaşığı kırmızı biber
	Tuz	50	zar biçiminde kesilmiş ekmek
		60	gram vejetalin (3 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye; iki bir çeyrek kahve fincanı un koyduktan sonra buna 17 veya 18 numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış, 8 bardak soğuk bir halde et veya tavuk suyunu azar azar ve sicim gibi akıtmalı ve bir taraftan da telle döğercesine karıştırmak suretiyle bunları birbirleriyle halletmelidir.

2 — Sonra unlu et suyunu ateşe oturtarak, on beş dakika kaynattıktan sonra çorbayı kâseye almalı, üstüne de; kızdırılmış ve içine yarım çorba kaşığı kırmızı biber karıştırılmış, 3 çorba kaşığı biberli yağ gezdirmeli ve yanında (108) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış küçük kızarmış ekmek olduğu halde servis yapmalıdır.

23 — UN ÇORBASI DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 1750, bir kişiye: 583)

2000	gram et suyu (8 bardak)	150	gram domates salçası 1.1/2 kahve fincanı)
100	» un (2 kahve fincanı)		(Tercihan TAMEK)
80	» vita (4 çorba kaşığı)		Tuz
750	» domates (5 orta) veya		

1 — Bir tencereye, 4 silme çorba kaşığı Vita ile 2 kahve fincanı un koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra buna (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış, 8 bardak et suyu, soyulmuş küçük doğranmış, püre haline gelinceye kadar pişirilmiş 5 orta domates veya bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve on beş dakika kaynamaya bırakmalıdır. (Tuzlu salamura salça kullanıldığında, unlu yağa evvelâ salçayı katarak 2 dakika kadar kavurduktan sonra et suyunu ilâve etmelidir).

2 — On beş dakika sonra çorbayı kâseye alarak: istenirse, üstüne (108) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 50 adet kadar küçük kızarmış ekmek ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

24 — UN ÇORBASI (Yumurtalı)

(Vasatî kalorisi: 1960, birkişiye: 653)

2000	gram et suyu (8 bardak)	150	gram tuzsuz, domates salçası (Tercihan TAMEK) (1.1/2 kahve fincanı)
80	» vita (4 çorba kaşığı)	175	» süt (3/4 bardak)
80	» un (1.1/2 kahve fin.)	3	yumurta sarısı
750	» domates (5 ota) veya		Tuz

1 — Bir tencereye, 4 silme çorba kaşığı Vita ile bir buçuk kahve fincanı un koyarak, üç dakika kadar kavurmalı, sonra una (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış et suyu, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük doğranmış ve yağsız pişirilerek püre halinde getirilmiş 5 orta domates veya bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve çorbayı küçük ateşte 25-30 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, bir kuşaneye, 3 yumurta sarısı ile üç çeyrek bardak soğuk süt koyarak, tel veya çatalla 1 dakika döğmeli, sonra da bu yumurtalı sütü kaynamakta olan çorbaya katarak iyice bir karıştırdıktan sonra, çorba tekrar kaynama kıvamına gelinciye kdar 1 dakika daha ateşte bırakmalı ve kâseye alarak istenirse üstüne (108) numarada tarif edildiği veçhile 50 küçük kızarmış ekmek olduğu halde servis yapmalıdır.

25 — TARHANA ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 1995, bir kişiye: 665)

2000	gram et suyu (8 bardak)	50	gram tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK) (1/2 kahve fincanı)
160	» tarhana (1 bardak)		Tuz
150	» kıyma	6	dilim ekmek
60	» vita (3 çorba kaşığı)	60	gram Turyağ (3 çorba kaşığı)
250	» domates (2 orta) veya		

1 — Tencereye, 3 silme çorba kaşığı Vita ile 150 gram kıyma koyarak, kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar kavurmalı, sonra bunlara soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates veya az suda hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler iyice erimiş bir hal alıcıya kadar, arada bir karıştırmak suretiyle kavurmakta devam etmelidir.

2 — Domatesler eriyince, bunlara sırasiyle; (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış, 8 bardak ılık bir halde et suyu, tuz ve serpercesine 1 bardak da tarhana ilâve ederek, çorba bozamsı bir koyuluk hasıl edinciye kadar durmadan karıştırmak suretiyle, pişirmeli ve yanında (108) numarada tarif edildiği veçhile kızarmış 50 küçük ekmek olduğu halde servis yapmalıdır.

26 — PİRİNÇ veya ŞEHRİYE ÇORBASI DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 1100, bir kişiye: 366)

2000	gram et veya tavuk suyu » (8 bardak)	100	gram pirinç veya şehriye (1 1/2 kahve fincanı)
500	» domates (2 büyük) veya	1/2	demet maydanoz
160	» tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK) (1 kahve fincanı)		Tuz

1 — Bir tencereye; soyulmuş ve küçük doğranmış üç büyük domatesten yalnız 2 tanesini koyarak, domates eriyip salça haline gelinciye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle pişmeğe bırakmalıdır. (Bu çorbaya salça kullanılacaksa bu maddeye hiç lüzum yoktur. aşağıda görüleceği veçhile salçayı doğrudan doğruya et veya tavuk suyuna katmak suretiyle çarboyı pişirmelidir).

2 — Domatesler salça haline gelince; bunlara (17) veya (18) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış, 8 bardak et veya tavuk suyu, yarım çorba kaşığı tuz, darıları ayıklanmış, yıkanmış bir buçuk kahve fincanı pirinç veya 100 gram şehriye ile yine kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış kalan 1 büyük domatesi de ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler iyice yumuşak bir hal alıcıya kadar aşağı yukarı 20-30 dakika küçükçe ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Pirinçler pişince; çorbaya kıyılmış yarım demet maydonoz katmalı ve ancak bir taşım daha kaynattıktan sonra çorbayı kâseye almalı ve derhal servis yapmalıdır.

Not: Bu çorbaya; bir buçuk yerine, üç çeyrek kahve fincanı pirinç, küçük kesilmiş 1 sarı patates ve 1 havuç, yarım demet kereviz yaprağı katmak suretiyle pişirmek de mümkündür. Ancak o takdirde tavuk suyunu tercih etmelidir.

27 — MAKARNA ÇORBASI İTALYAN USULÜ

(Vasatî kalorisi: 1740, bir kişiye: 580)

2000 gram et suyu (8 bardak)
200 » makarna
100 » rende gravyer (1 bardak)

1 — Bir tencereye; (16) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu koyarak, kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Kaynayınca buna; küçük parçalara kıyılmış 200 gram makarna katarak, makarnalar pişinciye kadar haşlamalı ve kâseye alarak, yanında rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

28 — MAKARNA ÇORBASI İTALYAN USULÜ DOMATESLİ

Not: Yukarıda (27) numarada tarif edildiği veçhile makarna çorbası gibi yapmalıdır. Ancak et suyuna makarnalar atılırken aynı zamanda da, kabukları çıkarılmış küçük doğranmış ve 10 dakika kadar pişirilmiş 3 büyük domates ilâve etmek icap eder. (İçine makarna yerine arpa şehriyesi de konulabilir.)

29 — YAYLA ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 1940, bir kişiye: 646)

2000 gram et veya tavuk suyu (8 bardak)
80 » un (1.1/2 kahve fin.)
80 » pirinç (1.1/4 kahve fin.)
750 » yoğurt (3 bardak)
2-4 yumurta sarısı

Üstüne:
60 gram Vita (3 çorba kaşığı)
2 çorba kaşığı kuru nane

1 — Bir tencereye; (17) veya (18) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et veya tavuk suyu ile ayıklanmış, yıkanmış bir bir çeyrek kahve fincanı pirinç koyarak, pirinç iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar küçük ateşte haşlanmaya bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip bir kuşaneye; 750 gram Silivri veya benzeri gibi koyuca yoğurt, 2 veya 4 adet yumurta sarısı ile, elenmiş bir buçuk kahve fincanı da un koyarak, hepsi iyice birbiriyle haloluncıya kadar karıştırmalı, sonra bu mahlûta, azar azar olmak üzere 2 bardak da su katarak suyu da mahlûta yedirmeli, sonra buna birkaç kepçe de kaynamakta olan, pirinçli et suyu ilâve ederek, tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra bu mahlûtu kaynamakta olan pirinçli et suyuna katmalı ve beraberce 10 dakika kaynattıktan sonra kâseye almalıdır.

3 — Sonra bir kuşaneye 3 silme çorba kaşığı Vita yağı ile 2 çorba kaşığı kuru nane koyarak, naneyi ancak 1 dakika kavurmalı, sonra bu yağı kâsedeki çorbanın üstüne gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

30 — TATAR ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 4030, bir kişiye: 1343)

350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » un, açmak için (1 kahve fincanı)
100 » su (1. 1/2 kahve fincanı)
1 bütün yumurta
1 yumurta sarısı
1/2 çorba kaşığı tuz

Kıyma içi:
300 gram yağsız kıyma
300 gram soğan (3 büyük)
2 kahve kaşığı karabiber
1/2 demet maydanoz
Tuz

Üstüne:
80 gram sade yağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı kuru nane
1/2 çorba kaşığı kekik
500 gram yoğurt
2000 » et suyu 8 bardak)

1 — Bir kuşaneye; yağsız 300 gram kıyma ile çentilircesine küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan koyarak, kıymanın rengi dönünceye kadar kavurmalı, sonra bunlara 3 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile kı-

yılmış yarım demet maydonoz ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı soğanlı kıyma suyunu çekinciye kadar aşağı yukarı 15-20 dakika pişirmeli ve soğumaya bırakmalıdır.

2 — Kıyma pişmekte iken, diğer taraftan da, hamur açılan tahtaya 7 kahve fincanı un eledikten sonra, unun ortasını açmalı ve bu yere 1 adet bütün yumurta, 1 adet yumurta sarısı, yarım çorba kaşığı tuz ile bir bir çeyrek kahve fincanı kadar da su ilâve ederek, karıştırmak ve yoğurmak suretiyle bunları sıkıca hamur yapmalı (Şekil: 52, 53, 54), sonra da elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örtmek suretiyle bir saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

3 — Bir saat sonra hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, üstüne de un serpmeli, sonra merdane ile bastırmak suretiyle hamuru aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı (Şekil 55), sonra da tabak büyüklüğündeki bu hamuru, bıçak sırtı inceliğine gelinciye kadar mütcaddit dafalar oklavaya sararak, sarılmış olduğu halde hamuru iki uçlarından basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkarak başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle büyütmelidir (Şekil: 56).

4 — Sonra bıçak sırtı kalınlığında inceltmiş olduğumuz bu hamurun baş kısmından bir parmak ilerisine ve yarım parmak ara ile, hazırlamış olduğumuz kıyma içinden, fındık büyüklüğünde parçalara ayrılmış olarak sıraladıktan sonra (Şekil: 72), hamurun ara ve baştaki bir parmak uçlarını hafifçe ıslatmalı, sonra da ıslatılmış bu kısmı içlerin üstüne çevirdikten sonra bu hamurdan tırtılla, dört köşe ve küçükçe ceviz büyüklüğünde parçalar kesmelidir (Şekil: 73).

5 — Hamurların kesilmesi sona erince; bunları (17) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış olup bir tencere içinde kaynamakta olan, 8 bardak et suyuna atarak, hamurlar yumuşak bir hal almıcıya kadar, aşağı yukarı 10-15 dakika kadar haşlamalı, sonra da çorbayı kâseye alarak üstüne kızartılmış, 4 çorba kaşığı nane ve kekikli yağ gezdirmeli ve yanında, çatal ve telle döğülmüş ve yarım kahve fincanı su ile sulandırılmış 500 gram da yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.

31 — ADANA ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 1395, bir kişiye: 465)

2000	gram et suyu (8 bardak)	1	çorba kaşığı salça (Tercihan TAMEK)
200	» kıyma	1	kahve fincanı sirke
100	» nohut (1/2 bardak)	2	tatlı kaşığı kekik
150	» domates (1 orta) veya		Tuz-biber

1 — Bir tencereye; (17) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış

8 bardak et suyu koyarak, buna bir gece tuzlu suda ıslatılmış ve yumuşayıncaya kadar haşlanmış 100 gram nohut, küçük doğranmış ve 5 dakika kadar pişirmek suretiyle püre haline getirilmiş bir domates veya 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası ile yarım çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamağa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, 200 gram kıymaya bir miktar tuz ve karabiber ilâvesiyle, yoğurmak, fındık büyüklüğünde parçalar koparmak ve avuçta yuvarlamak suretiyle bunları küçük köftecikler haline getirmeli ve bu köfteleri kaynamakta olan nohutlu et suyuna atarak 20 dakika haşlanmaya bırakmalıdır.

3 — Sonra, tencereyi ateşten alarak, çorbaya 1 kahve fincanı sirke, arzu edilirse kekik de ilâve ederek, iyice bir karıştırmalı ve kâseye alarak servis yapmalıdır.

32 — ANDALUS ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 2475, bir kişiye: 825)

2000	gram et suyu (8 bardak)	70	gr. Vita (3, 1/2 çorba kaşığı)
250	» süt (1 bardak)	500	» domates (3 büyük) veya
120	» pirinç (1/2 bardak)	100	» tuzsuz domates salçası (1 kahve fincanı
200	» soğan (2 büyük)		(Tercihan TAMEK)
25	» un (1 1/2 kahve fincanı)	3	adet yumurta sarısı
75	» çiğ krema (1 kahve fin.)	1/2	kahve fincanı pirinç, ayrıca
			Tuz

1 — Bir tencereye; üç buçuk silme çorba kaşığı Vita yağı ile küçük kesilmiş 2 baş soğan koyarak 7-8 dakika kavurmalı, sonra soğanlara yarım kahve fincanı da un ilâve ederek, 3 dakika da unu kavurduktan sonra, bunu evvelâ kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış 3 büyük domates veya bir kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve 5 dakika sonra da 1 bardak adî su ve (16) veya (18) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et veya tavuk suyu ile yarım bardak da pirinç ilâve etmeli ve pirinçler iyice ezik bir hal almıcıya kadar küçük ateşte haşlamalı, sonra da bunları kalbur veya süzgeçten geçirerek bir tarafa bırakmalıdır (Şekil: 5). (Pirinç ve domateslerin de süzgeçten püre haline geçmesi lâzımdır).

2 — Bunu müteakip bir tencereye; 3 adet yumurta sarısı koyarak, telle iyice döğmeli, sonra da yumurtalara sırasiyle bir bardak süt, yarım çorba kaşığı tuz, 1 kahve fincanı çiğ krema, yumuşayıncaya kadar bir miktar suda haşlanmış yarım kahve fincanı pirinç ile, süzülmüş ve bir ta-

rafa koymuş olduğumuz püre pirinçli et veya tavuk suyunu da ilâve ederek, bunları ancak bir taşım kaynatmalı ve kâseye alarak servis yapmalıdır.

33 — DÜĞÜN ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 2620, bir kişiye: 873)

4000	gram su (16 bardak)		*Terbiyesi:*		
500	» koyun eti		3	adet	yumurta sarısı
1000	» koyun kemiği		1	»	limon suyu
80	» Vita (4 çorba kaşığı)		60	gram	Vita (3 çorba kaşığı)
80	» un (1.1/2 kahve fin.)		1	çorba kaşığı	kırmızı biber
1	adet havuç				
1	baş soğan				
	Tuz				

1 — Bir tencereye; 16 bardak su, küçükçe doğranmış 500 gram koyun eti veya gerdanı, 1000 gram koyun kemiği, soyulmuş bir baş soğan, kazınmış bir havuç ile yarım çorba kaşığı tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hasıl olmaya başlayan köpükleri alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve et dağılırcasına yumuşak bir hal alıcıya kadar orta harareteki ateşte aşağı yukarı 3 saat pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Pişince; suyunu süzmek suretiyle baska bir tencereye almalı, pişmiş eti de gayet küçük parçalara doğradıktan sonra tenceredeki etsuyuna ilâve etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra, bir başka tencereye; 4 silme çorba kaşığı Vita ile bir buçuk kahve fincanı un koyarak, 3 dakika kadar kavurmalı, sonra, una bir tarafa bırakmış olduğumuz et suyunu azar azar katmalı ve bir taraftan da iyice karıştırmak suretiyle suyu unla halletmeli, sonra da tencereyi ateşe oturtarak kaynamağa bırakmalıdır

4 — Müteakiben bir kuşaneye; 3 adet yumurta sarısı ile 1 adet limon suyu koyduktan sonra buna azar azar olmak üzere birkaç kepçe de kaynamakta olan çorbadan katmalı ve yumurtaların pişmesi için bir taraftan da tel veya çatalla hızlıca vurmalı, sonra da bu yumurtalı suyu kaynamakta olan tencereye ilâve ederek, iyice bir karıştırmalı ve kâseye alarak üstüne kızdırılmış 3 sılme çorba kaşığı biberli yağ gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

34 — İŞKEMBE ÇORBASI (Çarşı usulü)

(Vasatî kalorisi: 3810, bir kişiye: 1270)

600 gram dana veya genç sığır işkembesi
2 adet bunbar
16 bardak su
Tuz

Üstüne:
2 kahve fincanı sirke
8 diş sarmısak
30 gram Vita (1.1/2 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı kırmızı biber

1 — Bir büyük tencereye; 16 bardak su, 1 silme çorba kaşığı tuz, içleri temizlenmiş iyice yıkanmış ve küçük doğranmış iki adet bunbar ile, kazınırcasına temizlenmiş ve yıkanmış 600 gr. işkembe koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olan köpükleri delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve işkembeler iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar küçük ateşte aşağı yukarı 5-6 saat pişmeye bırakmalıdır. (İşkembeler piştikten sonra tenceredeki suyun ancak 8-9 bardak arasında gelmesi icap eder. Eksik ise bir miktar âdi su ilâve ederek 9 bardağa iblâğ etmelidir.)

2 — Pişince; işkembeleri tencereden çıkartarak, bunları çok küçük parçalara doğramalı ve tekrar tencereye atarak, bir taşım daha kaynattıktan sonra corbayı kâseye almalı ve buna döğülmüş sarmısak ile 2 kahve fincanı sirke ilâve etmeli ve üstüne de, az kızdırılmış ateşten alınmış ve içine bir silme çorba kaşığı kırmızı biber katılmış bir buçuk silme çorba kaşığı yağ gezdirdikten sonra servis yapmalıdır.

35 — İŞKEMBE ÇORBASI TERBİYELİ

(Vasatî kalorisi: 4385, bir kişiye: 1461)

600 gram dana veya
2 koyun işkembesi
2 adet bunbar
16 bardak su
1 çorba kaşığı tuz

Terbiyesi:
40 gram Vita (2 çorba kaşığı)
50 » un (1 kahve fincanı)
3 yumurta sarısı
1 limon
1/2 bardak su veya süt

Yanında:
1 kahve fincanı sirke veya
1 limon
5 diş sarmısak (arzuya bağlı)

Üstüne:
20 gram Vita (1 çorba kaşığı)
2 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 — Bir büyük tencereye; 16 bardak su, 1 silme çorba kaşığı tuz, içleri temizlenmiş ve iyice yıkanmış ve küçük doğranmış 2 adet bunbar ile, kazınırcasına temizlenmiş, 600 gram dana veya 2 adet koyun işkembesi koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasiyle üstünde hâ-

sıl olmaya başlıyan köpükleri delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve işkembeler iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar küçük ateşte aşağı yukarı 5-6 saat pişmeye bırakmalıdır. (İşkembeler piştikten sonra tenceredeki suyun ancak 8-9 bardak arasında gelmesi icap eder. Eksik ise bir miktar âdi su ilâve ederek 9 bardağa iblâğ etmeli, fazla ise kapaksız kaynatarak 9 bardağa indirmelidir).

2 — Pişince; sadece işkembeleri tencereden çıkararak, küçük parçalara doğramalı ve tekrar tencereye atmalı; sonra bir kuşaneye 2 silme çorba kaşığı Vita ile 1 kahve fincanı da un koyarak, sarartmadan ancak 2 dakika kadar kavurmalı, sonra bu yağlı una 6-7 kepçe kadar kaynamakta olan çorbadan katarak, üç beş defa karıştırdıktan sonra kuşanedeki bu unlu az çorbayı tenceredeki çorbaya katmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra küçükçe ateşte tekrar 15 dakika kadar kaynamaya bırakmalıdır.

3 — On beş dakika sonra bir kuşaneye 3 yumurta sarısı, bir büyük limon suyu ile yarım bardak su veya soğuk süt koyarak, tel veya çatalla 1 dakika kadar doğdükten sonra bu terbiyeyi kaynamakta olan çorbaya katmalı ve çorba tekrar kaynama kıvamına gelinceye kadar aşağı yukarı 1 dakika daha ateşte bırakmalı ve kâseye alarak üstüne, az kızdırılmış, ateşten alınmış ve içine 2 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış, biberli yağ gezdirmeli ve yanında bir kahve fincanı sarmısaklı sirke veya limon olduğu halde servis yapmalıdır.

36 — TAVUK ÇORBASI

(Vasat) kalorisi: 2590, bir kişiye: 863)

2000	gram	tavuk suyu (8 bardak)	100	gram	çiğ krema (1.1/4 kahve fincanı)
80	»	un (1.1/2 kahve fincanı)	3	adet	yumurta sarısı
30	»	Sana veya tereyağ (4 çorba kaşığı)	1/2		haşlanmış tavuk
					Tuz

1 — Bir tencereye, 4 silme çorba kaşığı Sana veya tereyağı ile bir buçuk kahve fincanı un koyarak sarartmadan ancak 2 dakika kadar kavurmalı, sonra buna (18) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak da tavuk suyu ve küçük kesilmiş yarım tavuk ile 1 silme tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra 10 dakika kadar kaynamaya bırakmalıdır.

2 — On dakika sonra küçük bir kaba 3 adet yumurta sarısı ile bir bir çeyrek kahve fincanı da çiğ krema koyarak, çatal veya telle 2 dakika kadar döğdükten sonra bunlara azar azar olmak üzere 3-5 kepçe de kay-

namakta olan çorbadan katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle halletmeli, sonra da bu mahlûtu kaynamakta olan tenceredeki çorbaya katarak iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.

37 — TAVUK ÇORBASI TERBİYELİ

(Vasatî kalorisi: 1280, bir kişiye: 426)

2000	gram tavuk suyu (8 bardak)	1	tavuğun katı ve ciğerleri
60	» un (1 kahve fincanı)	1	haşlanmış havuç
2	yumurta		Tuz
1/2	limon		

1 — Tencereye tepeleme dolu 1 kahve fincanı un koyduktan sonra, (18) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış soğuk bir halde 8 bardak tavuk suyunu azar azar ve sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da telle hızlıca karıştırmak suretiyle bütün suyu tenceredeki unla halletmeli, sonra buna, tavuğu pişirirken haşlamış olduğumuz tavuk katı, ciğeri ve 1 adet de haşlanmış havucu çok küçük parçalara doğranmış olarak ilâve etmeli, sonra da tencereyi ateşe oturtarak kaynamağa bırakmalıdır.

2 — Sonra, başka bir tencereye; 2 adet yumurta ile yarım limon suyu koyarak, tel veya çatalla 1 dakika kadar vurmalı, sonra da bu limonlu yumurtalara her defasında yarımşar kepçeden fazla olmamak üzere, kaynamakta olan unlu tavuk suyundan katmak ve bir taraftan da hızlıca dövmek suretiyle bütün suyu limonlu yumurta tenceresine aktarmalı ve tencereyi tekrar ateşe oturtarak, ancak bir dakika kadar ateşte bırakmalı ve kâseye koyarak servis yapmalıdır.

38 — İMPARATORİÇE ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 2360, bir kişiye 786)

2000	gram tavuk suyu (8 bardak)	125	gram çiğ krema veya süt (1/2 bardak)
80	» tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)	4	adet yumurta sarısı
40	» un (3/4 kahve fincanı)		Tuz
1	adet tavuğun göğsü		

1 — Bir tencereke, 4 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile üç çeyrek kahve fincanı un koyarak, unu sarartmadan ancak iki dakika kadar kavurmalı, sonra bu yağlı una (18) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak tavuk suyunu azar azar katmalı, bir taraftan da hızlıca

karıştırarak birbirleriyle halletmeli ve on dakika kadar kaynattıktan sonra ince bir süzgeçten süzmeli ve bir tarafa brakmalıdır.

2 — Diğer taraftan haşlanmış bir adet tavuğun göğüslerini et makinesinin ince dişiyle iki defa çektikten sonra göğüs etleri macun gibi bir hal alıncaya kadar havanda döğmeli, sonra da bunları delikleri pek kalın olmıyan elekten geçirmelidir.

3 — Sonra macun halindeki bu göğüs etlerini, bir başka tencereye koyarak, bunlara 4 adet yumurta sarısı, yarım bardak çiğ krema veya süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve etmeli ve karıştırmak suretiyle bunları birbirleriyle halletmeli, sonra da bu mahlûta, sıcak halde bulunan unlu tavuk suyunu kattıktan sonra tekrar ateşe oturtarak çorba kaynar bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika ateşte bırakmalı ve kâseye alarak servis yapmalıdır.

Not: Arzu edilirse, çorbaya başlanmış ve küçük kesilmiş tavuk katı ciğerini de ilâve etmek mümkündür.

39 — İRMİK ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 2215, bir kişiye: 738)

2000 gram et suyu (8 bardak)
750 » domates (5 orta) veya
150 » tuzsuz domates salçası (1.1/2 kahve fincanı) (tercihan TAMEK)
180 » irmik (3.1/4 kahve fincanı)
80 gram Vita (4 çorba kaşığı)
Tuz

Arzuya bağlı:
325 gram süt (1.1/4 bardak)
3 yumurta sarısı

1 — Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı Vita koyarak az kızdırmalı, sonra buna üç bir çeyrek kahve fincanı orta incelikte irmik ilâve ederek, durmadan karıştırmak suretiyle 4 dakika kadar kavurmalıdır.

2 — Sonra kavrulmuş irmiklere (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük doğranmış ve yağsız pişirilerek püre haline getirilmiş 5 orta domates veya bir buçuk kahve fincanı konserve tuzsuz domates salçası ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve küçük ateşte 5-10 dakika arasında pişmeğe bırakmalıdır.

3 — On dakika sonra çorbayı kâseye alarak servis yapmalı, çorbaya yumurta ve süt kullanılacaksa; o takdirde, bir kuşaneye 3 yumurta sarısı ile bir bir çeyrek bardak süt koyarak çatal veya telle bir dakika çalkalamalı, sonra da bu sütlü yumurtaları kaynamakta olan çorbaya katarak, iyice bir karıştırdıktan sonra çorba tekrar kaynama kıvamına gelinciye kadar bir dakika daha ateşte bırakmalı ve kâseye alarak servis yapmalıdır.

40 — İRMİK ÇORBASI (Başka tertip)

(Vasatî kalorisi: 1575, bir kişiye: 528)

2000	gr. et suyu (8 bardak)	60	gr. Tereyağı veya Sana (3 çorba kaşığı)
110	gr. irmik (2 kahve fincanı)		Tuz
325	gr. süt (1.1/4 bardak)		

1 — Bir tencereye; (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu koyarak, kaynamaya bırakmalı; kaynayınca, buna serpmek suretiyle 2 kahve fincanı orta incelikte irmik ilâve ederek 5 dakika pişmeye brakmalıdır.

2 — Beş dakika sonra, çorbaya 3 silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana ile bir bir çeyrek bardak da süt katarak bir beş dakika daha kaynattıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.

41 — DOMATES ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 1457, bir kişiye: 485)

2000	gram et suyu (8 bardak)	40	gram sade yağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
600	» domates (4 büyük) veya	65	» pirinç (1 kahve fincanı)
150	» tuzsuz domates salçası (1.1/2 kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)	2	bardak su
			Tuz
40	» un (3/4 kahve fincanı)		

1 — Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı sade yağ koyarak, az kızdırmalı ve buna kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış 4 büyük domates veya yarım bardak su içinde hallolmuş bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler eriyip de salça haline gelinceye kadar bunu arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra bu domateslere üç çeyrek kahve fincanı un ilâve ederek, domatesleri 2 dakika kadar da unla pişirdikten sonra, bunlara 2 tatlı kaşığı tuz ile (16) veya (18) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et veya tavuk suyu katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak çorbayı küçük ateşte yarım saat kadar pişmeye bırakmalıdır.

2 — Sonra, çorbayı ince süzgeçten geçirmek suretiyle başka bir tencereye aldıktan sonra (Şekil: 5) buna, 2 bardak suda yumuşayıncaya kadar haşlanmış 1 kahve fincanı da pirinç katmalı ve tencereyi tekrar ateşe oturtarak 5 dakika daha kaynattıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.

42 — DOMATES ÇORBASI (İtalyan usulü)

(Vasatî kalorisi: 2441, bir kişiye: 814)

2000	gram et suyu (8 bardak)	180	gram makarna
500	» domates (4 büyükçe)	100	» rende gravyer veya kaşar (1 bardak)
150	» soğan (2 orta)		Tuz
50	» Vita (2.1/2 çorba kaşığı)		
60	» un (1.1/4 kahve fin.)		

1 — Bir tencereye; iki buçuk silme çorba kaşığı Vita ile küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar ölünceye kadar kavurmalı, sonra buna kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 4 büyükçe domates ile bir tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, domatesler eriyip de salça haline gelinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirmelidir.

2 — Sonra soğanlı domateslere bir bir çeyrek kahve fincanı da un ilâve ettikten sonra domatesleri 2 dakika daha pişirmeli, sonra da bunlara (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu ile kaynar tuzlu suya atarak on dakika haşlanmış ve süzülmüş 180 gram da makarna ilâve ederek, makarnalar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar pişirmeli ve kâseye alarak, yanında 1 bardak rende gravyer veya kaşar olduğu halde servis yapmalıdır.

43 — DOMATES ÇORBASI ŞAHANE USULDE

(Vasatî kalorisi: 2820, bir kişiye: 940)

2000	gram et suyu (8 bardak)	150	gram çiğ krema (2 kah. fin.)
150	» soğan (2 orta)	60	» tereyağ veya Sana (3 çorba kaşığı)
50	» un (1 kahve fincanı)	50	» kravyer
50	» Vita (2.1/2 çorba ka.)	1/2	demet maydanoz
1250	» domates (8 orta)		Tuz, karabiber

1 — Bir tencereye; iki buçuk silme çorba kaşığı Vita ile küçük kesilmiş iki orta baş soğan koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 7 dakika kavurmalı, sonra da bunlara 1 kahve fincanı un ilâve ederek, un sarımsı bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika kavurmakta devam etmeli, sonra da bu unlu soğanlara soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 8 orta büyüklükte domates, kıyılmış yarım demet maydanoz ile tuz ve karabiber de ilâve ederek, domatesler iyice eriyip de püremsi bir hale gelinceye kadar karıştırmak suretiyle 15 dakika daha pişirmelidir.

2 — Domatesler eriyince; bunlara (16) veya (18) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et veya tavuk suyu ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve çok küçük ateşte tekrar yarım saat daha pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Yarım saat sonra tencereyi ateşten alarak çorbayı bütün domatesleriyle ince bir süzgeçten geçirmeli (Şekil: 3) ve tekrar ateşe oturtarak, bir taşım kaynattıktan sonra buna 3 silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana ile 2 kahve fincanı da çiğ krema ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve yanında irice rendelenmiş 50 gram grav-

yer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır. (Çiğ krema kullanmaksızın bu çorbayı servis yapmak da kabildir).

44 — TAZE MISIR ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 1150, bir kişiye: 383)

2000	gram et suyu (8 bardak)	3	adet yeşil biber
500	» olmuş domates (3 büyük)	4	bardak su
10	sütlü mısır		Tuz

1 — Çok sütlü olmak üzere, 10 adet mısırın koçan ile taneleri rasından bıçak yürütmek suretiyle keserek, koçandan ayırdıktan sonra. bu mısır tanelerini bir tencereye koyarak, üstlerine 4 bardak su ilâve etmeli ve mısır taneleri iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 1 saat pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır. (Mısırlar pişmemişse bir miktar daha sıcak su katarak pişirmekte devam etmelidir).

2 — Sonra. bir başka tencereye, kabukları soyulmuş ve küçük kesilmiş 3 büyükçe domates ilâve ederek, domatesler eriyip de salçamsı bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra da salça halindeki bu domateslere; 3 yeşil biber, 2 tatlı kaşığı tuz ile (17) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu ve pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz mısırları da az suyu birlikte ilâve ederek, tencerenin kapağı kapatılmış olarak bunları yarım saat daha pişirmeli ve servis yapmalıdır. (Mısır çorbasının nefis olabilmesi için buna kullanıla cak et suyu kadar, mısırların da olmamış kadar sütlü ve taze olmaları icap eder).

45 — BEZELYE ÇORBASI (Kuru)

Vasati kalorisi: 2825, bir kişiye: 941)

2000	gram et suyu (8 bardak)	60	gram Vita (3 çorba kaşığı)
350	» kuru bezelye (1.3/4 bardak)	250	» süt (1 bardak)
		3	adet yumurta sarısı
100	» havuç (2 orta)	8	bardak su
150	» soğan (2 orta)	1/2	çorba kaşığı tuz
75	» un (1.1/2 kahve fin.)		

1 — Bir tencereye; ayıklanmış ve yıkanmış bir üç çeyrek bardak kuru bezelye ile 7-8 bardak da âdi su koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve bezelyeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 40-50 dakika haşlamalı ve süzmek suretiyle suyunu döktükten sonra bezelyeleri bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Müteakıben, bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı Vita yağı ile küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafif pembe bir renk alıncaya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğonlara kazınmış ve gayet küçük kesilmiş 2 orta havuç ilâve ederek, havuçları da 5 dakika kavurduktan sonra bunlara bir buçuk kahve fincanı da un katarak, beraberce bir 3 dakika daha kavurmalıdır.

3 — Sonra bu kavrulmuş soğan, havuç ve una; (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu, yarım çorba kaşığı tuz ile haşlıyarak, bir tarafa bırakmış olduğumuz bezelyeleri de katmalı ve havuçlar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar 30 dakika pişirmeli ve et suyunu bütün sebzeleriyle süzgeçten geçirmelidir (Şekil: 5).

4 — Sonra, süzülmüş bu et suyunu, ateşe oturtarak kaynamaya bırakmalı ve bir kuşaneye de 3 yumurta sarısı ile 1 bardak da süt koyarak telle birkaç defa vurmalı, sonra da bu yumurtalı sütü kaynamakta olan et suyuna katarak iyice bir karıştırmalı; istenirse yanında (108) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış küçük ekmek olduğu halde servis yapmalıdır.

46 — BEZELYE ÇORBASI (Taze)

(Vasatî kalorisi: 1605, bir kişiye: 535)

2000	gram et suyu (8 bardak)	8	bardak su
350	» iç bezelye (5 bardak)		Tuz
150	» soğan (2 orta)		
20	adet yeşil salata yaprağı	*Ekmekleri:*	
1	demet maydanoz	6	küçük dilim ekmek
1	fındık büyüklüğünde soda	60	gram vejetalin (3 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye; 8 bardak âdi su ve bir fındık büyüklüğünde soda koyarak suyu kaynatmaya bırakmalı, kaynayınca, buna; 5 bardak taze iç bezelye tanesi, küçük kesilmiş 2 baş soğan, 20 adet yeşil salata yaprağı ile 1 demet de maydanoz ilâve ederek, orta harareteki ateşte 1 saat haşlamalı, sularını süzmeli; sonra da bu sebzeleri, delikleri çok kalın olmıyan bir kalbur veya süzgeçten geçirmek suretiyle bunları püre haline getirmelidir (Şekil: 5).

2 — Sonra, tencere içindeki bu püre sebzelere, (16) veya (18) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et veya tavuk suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra çorbayı 10 dakika kadar kaynatmalı, sonra da kâseye alarak, yanında (108) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış kızarmış küçük ekmekler olduğu halde servis yapmalıdır.

47 — KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 3510, bir kişiye: 1170)

2000	gram et suyu (8 bardak)	3	yumurta sarısı
350	» kırmızı mercimek (1.3/4 bardak)	1	bardak su
			Tuz, kırmızı biber
150	» soğan (2 orta)		
50	» Vita (2.1/2 çorba kaşı.)		*Küçük ekmekleri:*
25	» un (1/2 kahve fincanı)	6	küçük dilim ekmek
250	» süt (1 bardak)	60	gram vejetalin (3 çorba kaşığı

1 — Bir tencereye; (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmş 8 bardak et suyu, taşları ayıklanmış ve yıkanmış bir üç çeyrek bardak kırmızı mercimek ile 1 bardak da âdi su koyarak, mercimek iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı, 35 dakika pişirmeli, sonra da et suyu ve mercimekleri bir tahta kaşıkla üstlerine bastırarak delikleri çok ince olmıyan bir süzgeçten geçirmeli (Şekil: 5) ve bir tarafa bırakmalıdır,

2 — Sonra başka bir tencereye, iki buçuk silme çorba kaşığı Vita ile küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar belli belirsiz sarımsı bir renk alıncaya kadar 7-8 dakika arasında kavurmalı, sonra soğanlara yarım kahve fincanı da un ilâve ederek, unu da soğanlarla ancak bir dakika kadar kavurduktan sonra bunlara bir tarafa bırakmış olduğumuz mercimek püreli et suyu ile 1 çorba kaşığı tuz ve bir miktar da kırmızı biber katmalı ve çorbayı kaynamaya bırakmalıdır.

3 — Çorba kaynamakta iken diğer taraftan da bir kuşaneye 3 adet yumurta sarısı ile 1 bardak da soğuk süt koyarak tel veya çatalla 2 dakika çalkalamalı, sonra bu yumurtalı sütü, kaynamakta olan çorbaya katarak iyice bir karıştırdıktan sonra çorba tekrar kaynama kıvamına gelinceye kadar aşağı yukarı 1 dakika ateşte bırakmalı ve kâseye alarak istenirse yanında (108) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış küçük etmek olduğu halde servis yapmalıdır.

48 — KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI (Başka tertip)

(Vasatî kalorisi: 2835, bir kişiye: 945)

2000	gram et suyu (8 bardak)	1	bardak su
250	» mercimek (1 bardak)		Tuz
100	» soğan (1 orta)		*Ekmekleri:*
60	» Vita (3 çorba kaşığı)	6	küçük dilim ekmek
25	» un (1/2 kahve fincanı)	60	gram vejetalin (3 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı Vita ile çentilircesine küçük kesilmiş 1 orta baş soğan koyarak, soğan hafif pembe bir renk alıncaya

kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara, yarım kahve fincanı da un ilâve ederek, bir üç dakika kadar daha kavurmalı, sonra da bunlara 1 bardak âdi su, 1 bardak kırmızı mercimek ile (17 veya (18) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et veya tavuk suyu katarak, mercimek iyice pişip de ezik bir hal alıncaya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Mercimek pişince; çorbayı kalın delikli bir süzgeç veya kalburdan geçirmeli (Şekil: 5), bir taşım daha kaynattıktan sonra kâseye almalı ve yanında (108) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış küçük ekmekler olduğu halde servis yapmalıdır.

49 — SİYAH MERCİMEK ÇORBASI
(Vasatî kalorisi: 2835, bir kişiye: 945)

Not: Kırmızı mercimek yerine, bir gece suda yatırılmış ve süzülmüş siyah mercimek kullanmak suretiyle, (48) numarada tarif edildiği veçhile, aynen kırmızı mercimek çorbası gibi yapmalıdır. Ancak siyah mercimeği 10-12 saat kadar suda yatırdıktan sonra kullanmak zarureti vardır.

50 — HAVUÇ ÇORBASI
(Vasatî kalorisi: 1900, bir kişiye: 633)

2000	gram et suyu (8 bardak)		*Terbiyesi:*	
300	» havuç (4 büyük)		185	gram süt (3/4 bardak)
30	» Vita (1.1/2 çorba ka.)		60	» Vita (3 çorba kaşığı)
1	bardak su		75	» un (1.1/2 kahve fincanı)
	Tuz		3	adet yumurta sarısı

1 — Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı Vita yağı ile üstleri kazınmış ve imkân nisbetinde küçük parçalara kesilmis 4 büyük havuç koyarak 2-3 dakika kadar kavurmalı ve iki defada olmak üzere 1 bardak da su ilâve ederek, havuçlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirmeli, sonra da bunları, delikleri çok kalın olmıyan bir elek veya süzgeçten geçirerek püre haline getirmelidir (Şekil: 5).

2 — Sonra püre haline getirmiş olduğumuz bu havuçlara (16) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyunu azar ayar katmalı ve karıştırmak suretiyle de suyu püre havuçlara yedirmeli ve ısınmaya bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 3 silme çorba kaşığı Vita yağı ile bir buçuk kahve fincanı un koyarak; her ikisi ancak birbirine karışın-

ciya kadar kavurmalı, sonra bunlara azar azar olmak üzere sıcak bir halde üç çeyrek bardak da süt katmak ve bir taraftan döğercesine karıştırmak suretiyle hepsini birbiriyle halletmeli ve kuşaneyi ateşten alarak, mahlûta teker teker olmak üzere 3 adet de yumurta sarısı ilâve etmek ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle yumurtaları da mahlûta yedirmeli, sonra bunlara 3-5 kepçe kadar da kaynamakta olan havuçlu et suyundan katmalı sonra da bu un, yumurta ve sütlü et suyunu, tenceredeki havuçlu et suyuna azar azar olmak üzere katarak karıştırmak suretiyle bir taşım kaynadıktan sonra servis yapmalıdır.

51 — KARNABAHAR ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 1970, bir kişiye: 656)

2000	gram tavuk suyu (8 bardak)	25	gram un (1/2 kahve fincanı)
1000	» karnabahar	150	» süt (3/4 bardak)
150	» kereviz (1 büyükçe)	2	yumurta sarısı
80	» Sana (4 çorba kaşığı)		Tuz

1 — Bir tencereye yaprakları ayıklanmış ve küçükçe doğranmış 1000-1200 gram karnabahar, üstü soyulmuş ve yine küçük doğranmış 1 büyükçe kereviz kökü (koymadan da olabilir). 1 çorba kaşığı tuz ile üstlerini iyice kapayabilecek kadar da su koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve sebzeler iyice yumuşak bir hal almıcıya kadar aşağı yukarı 30 dakika haşlamalı ve süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu dökmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, tencereye 4 silme çorba kaşığı Sana veya tereyağı koyarak yağ hafifçe ısındıktan sonra bunlara haşlanmış sebzeleri ilâve ederek 5 dakika kadar kavurduktan sonra sebzelere yarım kahve fincanı da un katmalı, 1 dakika daha kavurduktan sonra bunlara (16) veya (18) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış et veya tavuk suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve etmeli ve bir taşım kaynattıktan sonra çorbayı bütün sebzeleriyle, üstlerine tahta kaşıkla bastıra bastıra, irice delikli bir süzgeçten geçirmeli (Şekil: 5) ve tekrar kaynamaya bırakmalıdır.

3 — Çorba kaynamakta iken diğer taraftan da bir kuşaneye 2 adet yumurta sarısı ile üç çeyrek bardak süt koyarak tel veya çatalla 2 dakika kadar döğmeli, sonra bu yumurtalı sütü kaynamakta olan çorbaya katarak iyice bir karştırdıktan sonra, çorba tekrar kaynama kıvamına gelinceye kadar ateşte bırakmalı ve kâseye alarak, istenirse yanında (108) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış küçük ekmek olduğu halde servis yapmalıdır.

52 — KARNABAHAR ÇORBASI (Başka tertip)

(Vasatî kalorisi: 1765, bir kişiye: 588)

2000	gram et suyu (8 bardak)	150	gram soğan (2 orta)
80	» Vita (4 çorba kaşığı)	25	» un (1/2 kahve fincanı)
1000	» karnabahar (1 orta baş)		Tuz
150	» havuç (2 orta)		

1 — Bir tencereye; yaprakları ayıklanmış, küçük parçalara ayrılmış 1 orta baş karnabahar ile kazınmış ve halkalara doğranmış 2 orta havuç koyduktan sonra, üstlerini kapayabilecek kadar su ile 1 çorba kaşığı da tuz ilâve etmeli, karnabahar pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı, sularını süzmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da, bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı Vita ile küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe pembeleşinceye kadar kavurmalı, sonra havuçları da katarak, bunları da 5 dakika kavurmalı, sonra da tencereye; yarım kahve fincanı un ilâve ederek, tekrar hepsini bir 3 dakika daha kavurmalı ve bunlara (16) veya (17) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak da et suyu katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve 10 dakika daha haşlamalı ve ateşten alarak, tenceredeki suyu bütün sebzeleriyle birlikte bir süzgeçten geçirmeli (Şekil: 5) ve tekrar ateşe oturtarak, bir taşım daha kaynadıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.

53 — PATATES ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 1800, bir kişiye: 600)

2000	gram et suyu (8 bardak)	*Terbiyesi:*	
500	» patates (4 büyük)	200	gram süt (1 bardak)
120	» soğan (1 büyük)	25	» Vita (1.1/2 çorba kaşığı)
20	» Vita (1 çorba kaşığı	25	» un (1/2 kahve fincanı)
1	bardak su	3	adet yumurta sarısı
	Tuz, biber		

1 — Bir küçük tencereye; 1 silme çorba kaşığı Vita ile küçük kesilmiş 1 baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe sararıncaya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra kavrulmuş soğanlara 1 bardak âdi su ile kabukları soyulmuş ve küçük parçalara kesilmiş 4 büyük sarı patates ilâve etmeli ve patatesler iyice pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 25 dakika pişirmelidir. (Suyunu çekmesine rağmen patatesler pişmemişse bir miktar daha su katmalıdır).

2 — Patatesler yumuşayınca; bunlara 1 kahve kaşığı karabiber, 2

tatlı kaşığı tuz ile, (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu katmalı, bir taşım da beraberce kaynattıktan sonra, soğan ve patatesli et suyunu ince bir süzgeçten geçirmeli (Şekil: 5) ve soğumaması için hafif ateşe bırakmalıdır. (Et suyu ile birlikte patates ve soğanların da püre halinde süzgeçten geçmesi lâzımdır)

3 — Sonra, bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı Vita ile yarım kahve fincanı un koyduktan sonra, ateşe oturtarak, birkaç defa karıştırmak suretiyle bunların hallolmasını temin etmeli ve kuşaneyi ateşten alarak, bu unlu yağa 3 adet yumurta sarısı ile azar azar olmak üzere 1 bardak da süt katmak ve döğercesine karıştırmak suretiyle, hepsini birbirleriyle halletmeli, sonra da buna, yine azar azar olmak üzere, kaynamakta olan patatesli et suyundan birkaç kepçe ilâve ettikten sonra, bu unlu mahlûtu kaynamakta olan patatesli et sularına katmalı, iyice karıştırmak suretiyle çorbayı bir taşım daha kaynatmalı ve servis yapmalıdır.

54 — SOĞAN ÇORBASI (Fransanın meşhur çorbası)
(Kalorisi: 2.590, bir kişiye: 863)

2000	gram tavuk suyu (8 bardak)	50	gram rende gravyer (2 kahve fincanı)
100	» tereyağı veya Sana (5 çorba kaşığı)	40	gram un (3/4 kahve fincanı)
600	» soğan (6 büyük)	6	yarım ince dilim ekmek

1 — Bir tencereye; 100 gram tereyağ veya Sana ile aşağı yukarı yarım parmak en boyunda gelişigüzel doğranmış 6 büyük soğan koyarak, soğanlar az ölmüş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika kavurmalı, sonra soğanlara üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek ancak bir dakika kadar da soğanları unla kavurduktan sonra bunlara (16) veya (18) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış tavuk veya sığır et suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak çok küçük ateşte 30-40 dakika arasında kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Sonra çorbayı ince delikli bir süzgeçe alarak, üstüne bir kaşıkla bastıra bastıra çorba ve soğanları püre halinde süzgeçten geçirmeli (Şekil: 5) ve tekrar ateşe oturtarak bir taşım kaynattıktan sonra kâseye almalı; üstüne, kabukları çıkarılmış, ince dilim kesilmiş ve fırında iyice kızartılmış 6 dilim ekmek ilâve etmeli ve yanında iri rendelenmiş 2 kahve fincanı gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Arzı edilirse; çorbanın üstündeki ekmeklerin üzerlerine gravyer peyniri serperek, peynirler kızarmış bir hal alıncaya kadar çorba kâşesini kuvvetli fırında 10 dakika bırakmak suretiyle servis yapmalıdır.

55 — SOĞAN ÇORBASI (Başka tertip)
(Kalori: 3.445, bir kişiye: 1.148)

2000	gram	tavuk suyu (8 bardak)	1	bardak su
400	»	soğan (4 büyükçe)		Tuz
40	»	Vita (2 çorba kaşığı)	*Üstüne:*	
50	»	un (1 kahve fincanı)	4	dilim ekmek
150	»	çiğ krema veya süt (2 kahve fincanı)	80	gram vejetalin (4 çorba kaşığı)
			75	» gravyer peyniri

1 — Kitabımızın (18) nci numarasında tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak tavuk suyuna; 1 bardak âdi su, 2 tatlı kaşığı tuz ile, kabukları ayıklanmış ve dörde bölünmüş 4 büyükçe soğan ilâve ederek, soğanlar iyice pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte haşlanmağa bırakmalı ve soğanlar pişince, bunları delikli kepçe ile sudan çıkararak, et makinesi veya orta incelikte bir süzgeçten geçirmek suretiyle soğanları püre haline getirmeli (Şekil: 5) sonra da bu püre soğanları tekrar tavuk suyuna katarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, başka bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı Vita koyarak, hafifçe kızdırdıktan sonra buna, elenmiş bir kahve fincanı da un ilâve etmeli, karıştırmak suretiyle 1 dakika kadar kavurduktan sonra azar azar olmak üzere, bir tarafa bırakmış olduğumuz soğanlı tavuk suyunu katmalı ve iyice karıştırmak suretiyle de hepsini iyice hiçbirleriyle hallettikten sonra bunlara; 2 kahve fincanı çiğ krema veya süt ilâve etmeli ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve üstüne de, ayrıca tavla zarı büyüklüğünde parçalara doğranmış ve 2 silme çorba kaşığı vejetalinde kızartılmış küçük ekmeklerle-gayet irice rendelenmiş 75 gram gravyer peyniri serpilmiş olarak servis yapmalıdır.

56 — İSPANAK ÇORBASI
(Kalorisi: 1.635, bir kişiye: 545)

2000	gram	et suyu (8 bardak)	1	demet maydanoz
250	»	ispanak	1	» tereotu
200	»	havuç (2 büyükçe)	1	limon
125	»	kereviz kökü (1 büyük)	4	yumurta sarısı
60	»	Vita (3 çorba kaşığı)		Tuz
65	»	un 1.1/4 kahve fincanı)		

1 — Bir tencereye; (16) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu koyduktan sonra, buna; üstü kazınmış iki büyükçe havuç ile kabuğu soyulmus 1 orta baş kereviz kökü ilâve ederek, sebzeler yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları et suyu içinde haşlamalı, sonra da sebzeleri bir delikli kepçe ile sudan çıkararak, kibrit çöpü şeklinde ince ve uzun parçalara doğramalı ve bir tarafta bırakmalıdır.

2 — Sebzeler pişmekte iken, diğer taraftan da, kökleri çıkarılmak suretiyle temizlenmiş ve iyice yıkanmış 250 gram ispanağı ince ince kıydıktan sonra, içinde su kaynamakta olan tencereye atarak, 10 dakika kadar haşlamalı, sonra da, suyunu dökmek suretiyle ispanakları iyice süzdükten sonra bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip başka bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı Vita, bir bir çeyrek kahve fincanı un koyarak karıştırmak suretiyle unu iki dakika kadar kavurduktan sonra buna, içinde sebzeleri haşlamış olduğumuz et suyunu ilâve etmeli ve bir taraftan da karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle hallettikten sonra bunlara; içine bir büyükçe limon ile yarım bardak soğuk su ilâve edilmek suretiyle çatalla iyice döğülmüş 4 adet de yumurta sarısı katmalı ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra bu çorbaya; yıkanmış ve kıyılcasına ince doğranmış birer demet maydanoz ve tereotu ile, haşlıyarak küçük parçalara kesmiş olduğumuz havuç, kereviz ve ispanakları da ilâve ederek, çorba ancak kaynar bir hal alıp da hafifçe koyulaşıncaya kadar bir beş dakika daha pişirmeli ve servis yapmalıdır.

57 — KARIŞIK SEBZE PÜRESİ ÇORBASI

(Kalorisi: 2.375, bir kişiye: 791)

2000	gram et suyu (8 bardak)	50	gram un (1 kahve fincanı)
150	» kırmızı mercimek (3/4 bardak)	50	» Vita (2.1/2 çorba kaşığı)
			Tuz, karabiber
150	» havuç (2 büyükçe)	Üstüne	(arzuya bağlı):
150	» kereviz (2 orta)	5	ince dilim ekmek
75	» soğan (1 orta baş)	2	kahve fincanı rende gravyer

1 — Bir tencereye; (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu, taşları ayıklanmış ve yıkanmış üç çeyrek bardak kırmızı mercimek, küçük doğranmış 1 orta soğan, üstü kazınmış ve küçük parçalara doğranmış 2 büyükçe havuç ile, üst kabukları soyulmuş ve yine küçük doğranmış 2 orta baş kereviz kökü koyarak, sebzeler yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları aşağı yukarı yarım saat pişirmeli, sonra da et suyu ve sebzeleri bir tahta kaşıkla üstlerine bastırarak, delikleri çok ince olmıyan bir süzgeçten geçirmeli (Şekil: 5) ve bir tarafa birkalıdır.

2 — Sonra başka bir tencereye iki buçuk silme çorba kaşığı Vita koyarak hafifçe kızdırmalı, sonra bu yağa, elenmiş 1 kahve fincanı da un koyarak, karıştırmak suretiyle iki dakika kadar kavurduktan sonra buna yarım çorba kaşığı tuz, bir miktar karabiber ile, azar azar olmak üzere sebzeli et suyunu da katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırarak hepsini birbirleriyle halletmeli ve çorbayı kâseye alarak, yanında fırınlan-

mış peynirli küçük ekmek olduğu halde servis yapmalıdır.

Peynirli küçük ekmeklerin yapılışı: Tavla zarından biraz daha büyükçe kesilmiş 5 dilim ekmeği bir sahana yaydıktan sonra üstlerine 2 kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri serpmeli ve peynirli ekmekler hafif pembemsi bir renk alıncaya kadar fırınlamalı, sonra da bunları bir kaşıkla gelişigüzel çevirerek, diğer tarafları da kızarıp da ekmekler kurumsu bir hal alıncaya kadar bir müddet daha fırında bırakmalı ve çorbanın yanında kullanmalıdır.

Not: Bu çorbaya, fırınlanmış peynirli ekmek yerine, (108) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış küçük ekmek kullanmak da kabildir.

58 — SEBZE ÇORBASI (Yaz sebzeleriyle)
(Kalorisi: 1.865, bir kişiye: 621)

2000	gram	et suyu (8 bardak)	750	gram	domates (5 orta)
60	»	Vita (3 çorba kaşığı)	1/2	bardak	iç bezelye (varsa)
150	»	soğan (2 orta)	1	demet	maydanoz
100	»	havuç (1 büyükçe)	1	demet	tereotu
350	»	sarı patates (4 büyükçe)	1/2	demet	kereviz yaprağı
200	»	kabak (2 küçük)	4	diş	sarımsak
200	»	taze fasulye			Tuz
120	»	dolmalık biber (2 orta)			

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı Vita, küçük kesilmiş 2 orta soğan, fındık büyüklüğünde doğranmış 1 büyükçe havuç, hepsi kıyılmış 4 diş sarımsak, 1 demet maydanoz ve yarım demet kereviz yaprağı koyarak, durmadan karıştırmak suretiyle 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara soyulmuş ve küçük kesilmiş 5 orta domates ilâve ederek, domatesleri de soğanlarla 5 dakika daha kavurmakta devam etmeli, sonra bunlara (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu ile 2 tatlı kaşığı da tuz katarak, kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Kaynayınca: tencereye, soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış 4 küçükçe sarı patates, 2 küçük kabak, kenarları alınmış, çeyrek parmak en ve boyunda doğranmış katiyen kart olmıyan çalı fasulyesi, ateşte kızartılmış ve kabukları soyulmuş ve küçükçe doğranmış 2 orta dolmalık biberle, varsa yarım bardak da iç bezelye ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve çorbadaki sebzeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 40 dakika küçükçe ateşte pişmeye bırakmalı, sonra çorbaya kıyılmış, 1 demet tereotu katmalı, iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.

59 — SEBZE ÇORBASI (Kış sebzeleriyle)
(Kalorisi: 2.055, bir kişiye: 685)

2000 gram et suyu (8 bardak)
60 » Vita (3 çorba kaşığı)
100 » soğan (1 büyük)
150 » havuç (2 orta)
350 » sarı patates (4 büyükçe)
200 » lâhana (5 büyük yaprak)
200 » pırasa (2 orta)
100 » kereviz kökü (1 küçük)
150 gram tuzsuz domates salçası (1.1/2 kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
1 » tereotu
1 » kereviz yaprağı
4 diş sarmısak
50 Gram pirinç (3/4 kahve finc.)
Tuz

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı Vita, küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan. fındık büyüklüğünde doğranmış 2 orta havuç, her ikisi de kıyılmış 4 diş sarmısak ve 1 demet maydonoz, koyarak, durmadan karıştırmak suretiyle 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Kaynayınca, tencereye; soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış 4 büyükçe sarı patates, 1 küçükçe baş kereviz, bir taşım kaynatılarak suyu dökülmüş ve küçük doğranmış 5 büyükçe yaprak lâhana, bir sıra kabuğu soyulmuş ve kıyılmış 2 orta prasa ile taşları ayıklanmış üç çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve çorbadaki sebzeler iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar 30-40 dakika arasında küçükçe ateşte pişmeye bırakmalı, sonra çorbaya kıyılmış 1 demet tereotu katmalı, iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.

60 — ŞİKENPERVER ÇORBASI
Kalorisi: 2.620, bir kişiye: 873)

2000 gram et suyu (8 bardak)
80 » Vita (4 çorba kaşığı)
100 » soğan (1 büyük)
140 » havuç (2 orta)
350 » sarı patates (4 küçükçe)
200 » kabak (2 küçük) veya
200 » lâhana
150 » kesme küçük makarna
750 » domates (5 orta) veya
150 gram tuzsuz domates salçası (1.1/2 kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
120 gram dolmalık biber (2 büyük)
1 küçük demet maydanoz
1/2 demet kereviz yaprağı
1 » tereotu
4 diş sarımsak
50 gram rende gravyer (2 kahve fincanı)
Tuz

1 — Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı Vita, küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan, kazınmış ve tavla zarı büyüklüğünde kesilmiş 2 orta havuç, kıyılmış 4 diş sarmısak, her ikisi de kıyılmış 1 demet maydonozla

yarım demet kereviz yaprağı koyarak, durmadan karıştırmak suretiyle ancak 4-5 dakika kavurmalı; sonra bunlara, soyulmuş ve küçük kesilmiş 5 orta domates veya bir bardak su içinde hallolmuş bir buçuk kahve fincanı konserve tuzsuz domates salçası ilâve ederek domatesler az erimiş bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 5 dakika daha kavurmakta devam etmeli, sonra da bunlara (16) veya (18) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et veya tavuk suyu ile 2 tatlı kaşığı da tuz katarak, kaynamaya bırakmalı.

2 — Kaynayınca, tencereye; soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış 4 küçük sarı patates, kazınmış yine küçükçe doğranmış 200 gram kabak veya bir taşım kaynatılarak suyu dökülmüş ve küçük doğranmış lâhana, ateşte pişirilmiş ve kabukları soyulmuş, yıkanmış ve küçük doğranmış 2 dolmalık biber (varsa), 150 gram küçük kesme veya deve boynu makarna ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve çorbadaki sebze ve makarnalar iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 30 dakika küçükçe ateşte pişirmeli, sonra çorbaya, kıyılmış 1 demet tereotu katarak ancak bir taşım daha kaynatılmalı ve yanında rendelenmiş 2 kahve fincanı gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Bu çorba bilhassa taze domates ve dolmalık biberle fevkalâde nefis olmaktadır.

61 — İTALYAN ÇORBASI TOSKANO USULÜ (Minestrone)

(Vasatî kalorisi: 2615, bir kişiye: 871)

2250	gram et suyu (9 bardak)	100	gram küçük kesme makarna
60	» Vita (3 çorba kaşığı)	4	diş sarmısak
100	» soğan (1 büyük)	1	demet maydanoz
200	» kuru fasulya (1 bardak)	1/2	» kereviz yaprağı
200	» lâhana (5 yaprak)	50	gram rende gravyer (2 kahve fincanı)
100	» pırasa (1 orta)		Tuz, karabiber, 1 karanfil
50	» tuzsuz domates salçası (1/2 kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)		

1 — Bir tencereye, 3 silme çorba kaşığı Vita, küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan, her ikisi de kıyılmış yarım demet kereviz yaprağı ve 4 diş sarımsak koyarak ancak 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu, yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 silme çorba kaşığı tuz ve karabiber ilâve ederek kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Kaynayınca: çorbaya; bir gece suda yatırılmış iyice yumuşayıncaya kadar haşlamış, süzülmüş ve ancak yarısının kabukları soyulmuş ve ezilerek püre haline getirilmiş 200 gram püre ve haşlanmış kuru fa-

sulya bir taşım kaynatılarak suyu dökülmüş ve fındık büyüklüğünde doğranmış 5 büyükçe yaprak lahana, üstünün bir sıra kabuğu soyulmuş ve kıyılmış 1 orta pırasa, kıyılmış bir demet maydonoz, 100 gram küçük kesme veya deve boynu makarna ile arzu edilirse 1 adet de karanfil ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, sebze ve makarnalar iyice yumuşak bir hal alıcıya kadar aşağı yukarı 30 dakika pişirmeli ve kâseye larak yanında 2 kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

62 — KAHİRE ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 1820, bir kişiye: 606)

2000	gram et suyu (8 bardak)	200	gram domates (1 büyük)
80	» tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)	50	» pirinç (3/4 kahve finc.)
100	» soğan (1 büyük)	4	diş sarımsak
500	» ıspanak	1	demet tereotu
250	» ebegümeci		Tuz, biber

1 — Bir tencereye, 4 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana, küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan ile kıyılmış 4 diş sarımsak, koyarak, ancak 4 dakika kavurmalıdır

2 — Sonra soğanlara (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak etsuyu, yaprak yaprak koparılmış, yıkanmış ve küçük doğranmış 250 gram ebegömeci, kökleri ayıklanmış yıkanmış ve küçük kesilmiş 500 gram ıspanak, üç çeyrek kahve fincanı pirinç ile varsa soyulmuş ve küçük doğranmış 1 büyük domates, tuz ve karabiber ilâve derek tencerinin kapağın kapatmalı ve orta ateşte yarım saat pişirmeli, sonra çorbaya kıyılmış bir demet tereotu katarak iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.

63 — KAFKAS ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 1750, bir kişiye: 583)

2000	gram et suyu (8 bardak)	75	gram soğan (1 orta)
250	» süt (1 bardak)	50	» kereviz (1 küçük)
70	» tereyağ veya Sana (3.1/2 çorba kaşığı)	50	» havuç (1 küçükçe)
		50	» arpa şehriyesi
125	» lâhana	3	adet yumurta sarısı
125	» pancar (3 orta)		Tuz

1 — Bir tencereye; üc buçuk silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana ile çok küçük kesilmis 1 orta bas soğan koyarak, ancak 3 dakika kavurmalı sonra soğanlara, hepsi soyulmuş ve kibrit çöpü şeklinde ince uzun doğranmış 3 orta pancar 1 küçük baş kereviz, 1 küçükçe havuç ile fındık büyüklüğünde kücük doğranmıs 125 gr. beyaz lahana ilâve ederek bunları da soğanlarla, 3 dakika kadar daha kavurmalı.

2 — Sonra kavrulmuş bu sebzelere (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve sebzeler az çok pişmiş bir hale gelinceye kadar haşlanmaya bırakmalı, sonra bunlara 50 gram da arpa şehriyesi ilâve ederek, sebze ve şehriyeler iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar pişmeye bırakmalıdır.

3 — Pişince: bir kuşaneye 3 yumurta sarısı ile 1 bardak soğuk süt koyarak, bir dakika kadar tel veya çatalla döğmeli sonra da bu yumurtalı sütü kaynamakta olan tenceredeki çorbaya katmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra çorbayı ancak bir taşım kaynatmalı ve kâseye alarak servis yapmalıdır.

64 — RUS ÇORBASI (Borş)

(Vasatî kalorisi: 2025, bir kişiye: 675)

2000	gram	et suyu (8 bardak)	40	gram	Vita (2 çorba kaşığı)
500	»	su (2 bardak)	1	demet	maydanoz
300	»	soğan (3 büyük)	4	diş	sarımsak
300	»	pancar (3 büyük)	1/2	fındık büyüklüğü	limon tuzu
200	»	lâhana	1/2	çorba kaşığı	toz şeker
100	»	patates (1 büyük)	1/2	bardak	ekşi krema veya
50	»	kereviz (1 büyük)	1/2	»	yoğurt
500	»	domates (3 büyük) veya			Tuz
100	»	tuzsuz domates salçası (1 kahve fincanı)			

(Tercihan TAMEK)

1 — Kabukları soyulmuş ve kibrit çöpü şeklinde kesilmiş 3 büyük pancara; döğülmüş 4 diş sarımsak ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırmalı ve bu sarımsaklı pancarların üstlerine, yarım fındık büyüklüğünde limon tuzu oturtmalı ve pancarları bir tarafa bırakmalıdır. (Limon tuzu koymadan da olabilir).

2 — Diğer taraftan, bir tavaya; 2 silme çorba kaşığı vita ile küçük doğranmış 3 büyük baş soğan koyarak, soğanlar iyice ölüpte pembe bir renk alıncıya kadar kavurmalı ve bunlara kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates veya 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile uzun keserek bir tarafa bırakılmış olduğumuz pancarları ilâve ederek, pancarlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmakta devam etmelidir.

3 — Kavrulma sona erince; bunları olduğu gibi bir tencereye aktarma ederek, üstlerine yarım parmak en ve boylarında doğranmış 1 küçük baş kereviz demet halinde bağlanmıs maydonoz, 1 defne yaprağı, yarım çorba kaşığı toz şeker, varsa 1 yeşil biber, 2 bardak su ile (16) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak da et suyu katmalı ve sebzeler

hafifçe pişmeye yüz tutuncaya kadar, bunları orta hararetteki ateşte 45 dakika pişirmelidir.

4 — Sonra tencerenin kapağını açarak, içindeki demet maydonozu çıkarmalı, sonra buna yine küçük kesilmiş 1 büyükçe baş sarı patates ilâve ederek 25-30 dakika daha pişirmeli, ve kâseye alarak, yanında; üzerlerine konulmak üzere yarım bardak ekşi çiğ krema veya bir bardak süzülmüş yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.

65 — RUMEN ÇORBASI SEBZELİ

(Vasatî kalorisi: 2155, bir kişiye: 718)

1000	gram sığır eti	1/2	kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
40	» Vita (2 çorba kaşığı)	1	kırmızı biber
200	» soğan (2 büyük)	1	demet maydanoz
150	» havuç (3 orta)	1	» tereotu
75	» kereviz (1 orta)	14	bardak su
200	» lâhana (1/4 çok küçük)	1	kahve fincanı sirke Tuz
300	» sarı patates (2 büyük)		

1 — Bir tencereye, 2 çorba kaşığı vita ile küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan koyarak soğanlar ölünciye kadar kavurmal, sonra soğanlara kuş başı kesilmiş 1000 gram da sığır eti ilâve ederek, etleri de soğanlarla 10 dakika kavurmalı, sonra tencereye; 14 bardak su ile kazınmış ve yuvarlak kesilmiş 3 orta büyüklükte havuç, üstü soyulmuş ve küçük doğranmış 1 orta kereviz, ceviz büyüklüğünde kesilmiş bir çeyrek gayet küçük baş lahana, yarım kahve fincanı tuzsuz konserve domates salçası, 1 adet kırmızı biber, 1 çorba kaşığı da tuz katarak tencerenin kapağını kapatmalı ve orta hararetteki ateşte iki buçuk saat pişmeğe bırakmalıdır.

2 — İki buçuk saat sonra tencereye, kabukları soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük baş da sarı patates ilâve ederek patatesler yumuşak bir hal alıncıya kadar çorbayı pişirmekte devam etmeli, sonra buna, her ikisi de kıyılırcasına ince kesilmiş 1 adet maydonoz ile 1 demet tereotu ilâve etmeli ve tencereyi ateşten alarak yanında bir kahve fincanı sirke olduğu halde servis yapmalıdır. (Bu çorba sirke ile çok lezzetli olmaktadır.)

66 — MACAR ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 1837, bir kişiye: 612)

1000	gram sığır eti	5	dolmalık biber
40	» Vita (2 çorba kaşığı)	3	sivri kırmızı biber
400	» soğan (4 büyük)	1/2	demet kereviz yaprağı
200	» havuç (4 orta)	5	diş sarımsak
500	» sarı patates (3 büyükçe)	2	kahve ka. renk kırmızı biber
150	» kereviz kökü (1 orta)	10	bardak su
400	» domates (2 büyük) veya		Tuz
3/4	kahve fincanı tuzsuz salça		(Tercihan TAMEK)

1 — Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı Vita ile küçük kesilmiş 4 büyük soğan koyarak, soğanlar hafifçe ölünciye kadar kavurmalı sonra bu soğanlara; döş veya Antrakot tarafından irice kuş başı kesilmiş kemiksiz 1000 gram sığır eti ilâve ederek, soğanlarla birlikte eti de bir 5 dakika kavurmalı sonra bunlara; üstü derince soyulmuş ve et büyüklüğünde parçalara doğranmış 1 baş kereviz, kazınmış ve yine küçük parçalara doğranmış 4 havuç, dörde bölünmüş 5 dolmalık biber, 3 adet kırmızı biber, yarım demet kereviz yaprağı, 5 diş sarımsak ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, sebzeler hafifçe ölmüş bir hal alıncıya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalıdır.

2 — Sebzeler ölünce; bunlara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası 7 bardak su, 2 kahve kaşığı toz kırmızı biber katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişmeğe yüz tutar bir hal alıncıya kadar büyükçe ateşte aşağı yukarı iki buçuk saat pişmeğe bırakmalı sonra da bu etli sebzelere; kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş 4 büyük patates ile 3 bardak da sıcak su ilâve ederek, patates ve etler iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar, bunları bir 30 dakika daha pişirmeli ve servis yapmalıdır.

67 — PİLİÇ ÇORBASI (Domatesli)

(Vasatî kalorisi: 1750, bir kişiye: 583)

2	adet piliç	1	demet maydanoz
2500	gram su (10 bardak)	1	» kereviz yaprağı
500	» domates (3 büyük)		Tuz
100	» pirinç (1.1/4 kahve fin.)		

1 — Bir tencereye, 10 bardak su, 1 demet halinde kereviz yaprağı, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış kıyılırcasına küçük doğranmış 3 büyük domates ile, 1 silme çorba kaşığı da tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı sonra tencereye, sekizinci faslın başlarında tarif edildiği vechile yolunmuş, içi temizlenmiş tütsülenmiş (Şekil: 31-32-33) ve kol, göğüs, bud ve sırt olmak üzere parçalara bölünmüş (Şekil 35) ve yıkanmış 2 adet piliç ilâve ederek, piliçleri 30 dakika haşlamalıdır.

2 — Sonra; demet halindeki kerevizi çıkarmalı ve tencereye yıkanmış bir bir çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, pirinç ve pilicler iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 20 dakika daha pişirmeli, sonra çorbaya gayet ince kıyılmış 1 demet de maydonoz katarak, tencereyi ateşten almalı ve servis yapmalıdır.

68 — KONSOME (Şeffaf et veya tavuk suyu)

(Vasati kalorisi: 1050, bir kişiye: 350)

2000	gram tavuk veya sığır et suyu (8 bardak)	500	gram yağsız sığır kıyması
		5	adet yumurta akı
500	» âdi su (2 bardak)		Tuz

1 — Bir kuşaneye; 5 adet yumurta akı koyarak, aklar beyazlaşrp da hafif bir köpük haline gelinciye kadar 5 dakika telle dövmeli, sonra bunlara katiyen yağsız fakat kanlı ve taze olmak üzere 500 gram da sığır kıyması ve 2 bardak da âdi su katarak iyice bir karıştırmalı, sonra bunları (16) veya (17) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve dondurularak üstünün yağı alınmış, 8 bardak et veya tavuk suyuna katmalı, sonra da bu kıyma ve yumurta akı et veya tavuk suyunu kapaksız olarak gayet küçük ateşte 45 dakika kadar hafif hafif kaynamaya bırakmalıdır.

(Et veya tavuk suyuna kıyma katmadan da konsome yapmak mümkündür. Ancak kıyma katılmadan yapılan konsemeler kıymalılar kadar nefis olmazlar.)

2 — Kırk beş dakika sonra, bu suyu pek ince olmayan bir peçeteden geçirmek suretile başka bir kaba süzdükten sonra, (Şekil: 6) et veya tavuk konsomesini taslar içine ister soğuk ister sıcak servis yapmalıdır.

69 — KONSOME ALAMUNİT

(Vasatî kalorisi: 1020, bir kişiye: 255)

2000 gram su (8 bardak) 12 adet komprime et suyu

1 — Bir tencereye, 8 bardak adi su koyarak, suyu kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Su kaynayınca; buna 12 adet konmprime et suyu hulâsası ilâve ederek, arada bir karıştırmak suretiyle komprimeler iyice erimiş bir hal alıncıya kadar kaynatmalı ve diğer şeffâf et suyundan farksız olarak reçetelerde kullanmalıdır.

NOT: Maggı komprimeleri tercih edilmelidir.

70 — KONSOME SEBZELİ

(Vasatî kalorisi: 1300, bir kişiye: 433)

Not: Yukarıda (68) veya (69) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak konsomeye, soyulmuş tavla zarı şeklinde kesilmiş, yumuşayıncaya kadar haşlanmış ve iyice süzülmüş 2 orta baş sarı patates 1 orta kereviz 1 orta havuç, 1 bardak iç bezelye, (varsa 5 adet kuşkonmazın uçları) ilâve etmek suretile hazırlanmalıdır.

71 — KONSOME PEYNİRLİ

(Vasatî kalorisi: 1650, bir kişiye: 550)

Not: Yukarıda (68) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak tavuk konsomesine; tavla zarı seklinde kesilmiş 150 gram gravyer peynıiri katmak suretile hazırlanmalıdır. (Peynir, konsome taslarına taksim edildikten sonra üstlerine konsom ilâve edilmelidir.)

72 — KONSOME GİZ

(Vasatî kalorisi: 1750, bir kişiye: 583)

Not: Yukarıda (68) veya (69) numaralarda tarif edildiği veçhile hazıranmış, 8 bardak konsomeye tavla zarı şeklinde küçük kesilmiş ve fırında iyice kızırtılmış 50 adet küçük ekmek ve rendelenmiş iki kahve fincanı gravyer peyniri (peyniri konsomeye katmaksızın yanında servis yapmalıdır). ilâve etmek suretile hazırlanmalıdır. (Bu konsome çok sevdiğim merhum bir arkadaşımın ismine izafeten tertiplenmiştir).

73 — KONSOME POŞE YUMURTALI

(Vasatî kalorisi: 1500, bir kişiye: 500)

Not: Yukarıda (68) veya (69) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak konsomeye (117) numaradaki tarifimiz mucibince yapılmış 6 poşe yumuşta ilâve etmek suretile hazırlanmalıdır. (Poşe yumurta tabaklara taksim edildikten sonra konsome katılmalıdır.)

74 — ASPİK VEYA JÖLE (Dondurulmuş şeffaf et veya tavuk suyu)

(Vasati kalorisi: 1050)

Not: Aspik veya jöle tabir edilen et veya tavuk suyu donması yapılabilmek için; yukarıda (68) veya (69) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış, her bir bardak şeffaf et veya tavuk konsomesine; mevsimine göre; soğuk suda on beş dakika yatırılmş ve az sıkılmak suretiyle hafifçe suyu çıkarılmış 2 ilâ 4 adet jölâtin yaprağı ilâve ederek, et veya tavuk sularını ancak bir taşım kaynatmak, sonra da bu jölâtinli et suyunu buz dolabı veya buzda pelteleştirmek suretiyle hazırlanmalıdır.

75 — BALIK ÇORBASI

(Vasatî kalorisi: 1130, bir kişiye: 376)

2000	gram balık suyu (8 bardak	3	yumarta sarısı
65	» un (1.1/4 kahve fincanı)	1	limon
50	» rafine zeytinyağı (3/4 kahve fincanı)	1	kahve fincanı su
			Tuz

1 — Bir tencereye, üç çeyrek kahve fincanı rafine zeytinyağı ile bir birçeyrek kahve fincanı un koyarak, ancak 2 dakika kavurmalı sonra buna (19) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış, 8 bardak balık suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, on dakika kaynamaya bırakmalıdr

2 — On dakika sonra, küçük bir kaba 3 yumurta sarısı 1 büyük limon suyu ile 1 kahve fincanı da âdî su koyarak, tel veya çatalla iki dakika kadar döğmeli, sonra bunu kaynamakta olan çorbaya katarak, iyice

bir karıştırdıktan sonra, çorba tekrar kaynar bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı 1 dakika ateşte bırakmalı ve servis yapmalıdır.

76— BALIK ÇORBASI DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 1070, bir kişiye: 356)

2000 gram balık suyu (8 bardak)
35 » rafine zeytinyağı (1/2 kahve fincanı)
50 » un (1 kahve fincanı)
750 » domates (5 orta) veya
150 gram tuzsuz domates salçası (1.1/2 kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
1 adet limon
Tuz

1 — Bir tencereye, yarım kahve fincanı rafine zeytinyağı ile 1 kahve fincanı un koyarak, 2 dakika kavurmalı, sonra buna (19) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak balık suyu, soyulmuş çekirdekleri çıkarılmış ve püre haline gelinceye kadar pişirilmiş 5 orta domates veya birbuçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 1 tatlı kaşığı tuz ilâve ederek, on dakika kaynamaya bırakmalıdır.

2 — On dakika sonra çorbayı, kâseye alarak, yanında dilimlere bölünmüş limon olduğu halde servis yapmalıdır.

77 — BALIK ÇORBASI (Kefal balığından)

(Vasatî kalorisi: 1460, bir kişiye: 486)

Haşlamaya:
1000 gram kefal balığı
2250 » su (9 bardak)
1 baş soğan
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tuz

İlâvesi lâzım:
75 gram kereviz (1 orta)
75 » havuç (1 orta)
75 gram soğan (1 orta)
125 » sarı patates (2 orta)
25 » pirinç (1 çorba kaşığı
40 » un (3/4 kahve fincanı)
1 büyük limon
4 yumurta sarısı
1/2 demet maydanoz
1 bardak su

1 — Bir tencereye; altıncı faslın baslarında tarif edildiği veçhile kulakları çıkarılmış içi temizlenmiş kazınmış ve yıkanmış 1000 gram kefal balığı, 9 bardak su, 1 baş soğan, 3 diş sarımsak ile 1 silme çorba kaşığı da tuz koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasiyle üstünde hasıl olmaya baslayan köpükleri alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve balıkları orta ateşte 25 dakika kadar haşladıktan sonra süzmek suretile balık suyunu başka bir tencereye almalıdır. (Balıkları mayonezli veya limon salçalı olarak hazırlamalıdır).

2 — Sonra süzmüş olduğumuz balık suyunu, ateşe oturtarak, buna hepsi soyulmuş ve irice tavla zarı şeklinde doğranmış havuç, kereviz, soğan ile yıkanmış 1 çorba kaşığı da pirinç ilâve derek, sebzeler pişmeye yüz tutar bir hal alınc aya kadar aşağı yukarı 20 dakika küçük

ateşte haşlamaya bırakmalı sonra da bunlara yine küçük kesilmiş 2 orta sarı patates de ilâve ederek içindeki bütün sebzeler iyice pişinceye kadar tekrar 20 dakika haşlamalıdır.

3 — Sebzeler pişince; diğer küçük bir kaba, üç çeyrek kahve fincanı un, 4 yumurta sarısı ile 1 büyük limon suyu koyarak, tel veya çatalla iyice döğerek hepsini birbirlerile hal etmeli sonra bu unlu yumurtalara, 1 bardak da soğuk su ilâve ederek tekrar bir çalkalamalı sonra da bu mahlutu çorba tenceresine katarak iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye alarak servis yapmalıdır.

Fasıl : 4

Muhtelif Salça ve Börek İşleri

Salçaların yemeklerdeki rolleri büyüktür. Nasılki bir börek içsiz yenildiğinde lezzetli olmıyacağı gibi öyle yemekler de vardır ki hatta bunları salçasız yiyebilmek kabil olmaz. Bu itibarla salçaları hazırlarken azami ihtimamın gösterilmesi icap ettiğini unutmamalıdır.

Servis edilmeleri: Salçalar, hususî muhitlerde yemeklerin üzerine dökülmüş veya sıvanmış olarak, fakat resmi sofralarda birer salçalık içinde servis yapılmalıdır.

78 — BAŞAMEL SALÇASI

(Vasatî kalorisi: 585)

(Bu salça, yumurta ve sebzelerde kullanılır.)

40 gram Vita (2 çorba kaşığı)	1 tatlı kaşığı tuz	
40 » un (3/4 kahve fincanı)	karabiber ve muskat	
250-500 » süt (1-2 bardak)	(arzuya bağlı)	

1 — Küçük bir kaba 2 silme çorba kaşığı yağ koyarak, orta hararetteki ateşte yağı eritmeli sonra buna üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek, tel veya kaşıkla karıştırmak suretile unu sararmadan ancak 2 dakika kadar kavurmalıdır.

2 — Sonra bu mahluta, azar azar olmak üzere 1 bardak da ılık süt katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretile sütün yağlı una yedirmeli ve mahlût muhallebi haline gelinceye kadar karıştırarak pişirmeye devam etmelidir. (Reçetelerde yemeklerin icaplarına göre yani kullanılacak olan salçaların koyuluk veya sululuklarına göre süt mikdarı 250-500 gram arasında tahavvül etmektedir.)

3 — Sonra salçayı ateşten alarak reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanmalıdır.

Not: Aşağıda görüleceği veçhile birçok salçaların esası olan Başamel salçasına reçete icaplarına göre rende gravyer veya kaşar da katmak kabildir. Ancak o takdirde bu salça ismini değiştirir ve morney salçası olur. Fakat biz okurlarımızı, komplikasyon içinde bocaltmamak düşüncesiyle, peynirli, domatesli, kremalı, tavuk suyu ile olan bütün bu salça benzerlerine, umumiyetle bizde beşamel salçası denilmekte ise de

biz burada bu salça benzerlerinin isimlerini ve nerelerde kullanılması gerektiğini ve isimlerine göre ne gibi değişiklikler icap ettirmekte olduklarını sırasiyle göstereceğiz.

79 — BEŞAMEL SALÇASI DOMATESLİ
(Vasatî kalorisi: 785)

(Bu salça: yumurta ve sebzelerde kullanılır.)

Not: Yukarda (78) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış beşamel salçasına, 75 ilâ 100 gram (üç çeyrek ilâ bir kahve fincanı) tuzsuz konserve domates salçası (Tercihan TAMEK) ilâve etmek suretile hazırlanmalıdır.

80 — BEYAZ SALÇA
(Vasatî kalorisi: 585)

(Bu salça: umumiyetle sebzelerde kullanılır.)

Not: Süt yerine, et suyu kullanmak suretiyle yukarda (73) numarada tarif edildiği veçhile beşamel salçası gibi yapılmalıdır.

81 — MORNEY SALÇASI
(Vasatî kalorisi: 785)

(Bu salça: bilûmum sebze ve makarna gratenlerde kullanılır.)

Not: Yukarda (78) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış beşamel salçasına; 25 ilâ 50 gram (12 kahve fincanı) rende gravyer veya kaşar katmak suretile hazırlanmalıdır.

82 — SUPREM SALÇASI
(Vasatî kalorisi: 1120)

(Bu salça: tavuk, hindi ve dana gibi beyaz etlerde kullanılır.)

Not: Süt yerine, üçte iki tavuk ve üçte bir de çiğ krema veya süt kullanmak suretile yukarıda (78) numarada tarif edildiği veçhile aynen beşamel salçası gibi yapmalıdır. Ancak bu salçanın fazla koyu olmaması gerektiğinden kırkar gram yağ ve una en aşağı bir bardak tavuk suyu ile yarım ilâ bir bardak arasında da krema veya süt kullanmak icap eder. (Bu salçaya, ayıklanmış, 30 gram yağda sote edilmiş ve küçük doğranmış, 100 gram mantar da katmak kabildir.)

83 — KREMA SALÇASI
(Vasatî kalorisi: 945)

(Bu salça: yumurta, balık ve bilhassa karnabaharda kullanılır.)

Not: Yukarda (78) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış be-

şamel salçasına; 1 yumurta sarısı ile birbuçuk kahve fincanı çiğ krema katmak suretile hazırlanmalıdır. Ancak krema ve yumurta, salça ateşten hemen ineceğine yakın katmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra indirmeli ve derhal kullanmalıdır.

84 — PRENTANİE SALÇASI
(Vasatî kalorisi: 1425)

(Bu salça; yumurta ve sebzelerde kullanılır.)

Not: Yukarda (78) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış beşamel salçasına; yarım demet kıyılmış maydonoz ile 120 gram (6 silme çorba kaşığı) tereyağ veya Sana ilâve etmek suretile hazırlanmalıdır. Ancak tereyağ, salçaya ineceğine yakın ve fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış ve bir tanesi eridikten sonra diğerini atmak ve durmadan da karıştırmak suretiyle katılmalıdır.

85 — BALIK SALÇASI (Soğuk ve sıcak kullanılır)
(Vasatî kalorisi: 320)

(Bu salça; balık ve midyelerde kullanılır.)

Not: Süt yerine, balık suyu kullanmak suretile yukarda (78) numarada tarif edildiği vechile Beşamel salçası gibi yapmalıdır. Ancak bu salça; bazı tertipler hariç, umumiyetle boza kıvamında bir koyulukta kullanılmaktadır. Bu sebeple de buna 12 gram (bir çeyrek kahve fincanı) un, 25 gram (1 çorba kaşığı) tereyağ bilhassa Sana veya zeytinyağ ve 250 gram (1 bardak) balık suyu kullanmak suretile yapılmalı, reçetelere göre sıcak veya soğuk kullanılmalıdır. (Yerine göre bu salçaya; kıyılmış soğan, sarmısak, limon, sarap, sirke katmak mecburiyeti de vardır.)

86 — MADER SALÇASI
(Vasatî kalorisi: 1425)

750 gram sığır kemiği
120 » Vita (6 çorba kaşığı)
1 küçükçe soğan
1 » havuç
1/2 demet maydanoz
1/2 çorba kaşığı un
2 kahve kaşığı tane kara biber
3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 defne yaprağı
4 diş sarımsak
1 bardak siyah şarap
6 » et suyu
1 çay kaşığı dömiglas (varsa)
Tuz

1 — Bir tava veya tencereye; 6 silme çorba kaşığı yağın yarısı ile 750 gram tercihan sığır kemiği koyarak, kemikler iyice kızarmış bir hal alıncıya kadar kavurmalı sonra buna 6 bardak et veya tavuk suyu ilâ ve derek, bir taşım kaynatmalı ve tencereyi bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra küçükçe başka tencereye, kalan yağ ile yuvarlak doğranmış 1 havuç, küçük kesilmiş 1 büyük soğan, kıyılmış yarım demet maydanoz, ayıklanmış 4 diş sarmısak, 2 defne yaprağı, 2 kahve kaşığı tane kara biber, 2 tatlı kaşığı tuz koyarak, sebzeler iyice ölünciye kadar bunları da orta hararetteki ateşte karıştırarak kavurmalı, sonra kavrulmuş sebzelere yarım çorba kaşığı un ilâve ederek, 2 dakika daha kavurduktan sonra bunlara, 1 bardak kırmızı şarap ile üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası katmalı ve şarap bir taşım kaynadıktan sonra bunlara, bir tarafa bırakmış olduğumuz kavrulmuş kemikleri et suyu ile birlikte ilâve ederek, salçada hafif bir koyuluk hasıl oluncaya kadar hafif ateşte aşağı yukarı bir buçuk saat kaynatmalıdır.

3 — Salça az koyulunca: kemikleri çıkarmalı ve kuşanedeki salçayı sebzeleriyle birlikte bir kalbur veya süzgeçe alarak, kaşıkla üstlerine bastırmak suretile salça ve sebzeleri püre halide süzgeçten geçirmeli (Şekil 3) ve sonra da buna varsa 1 çorba kaşığı dömiglas ve kızartma suyu ilâve ettikten sonra reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanmalıdır. (Salçanın koyuluğu boza kıvamında olmalıdır. Salça süzgeçten geçirildikten sonra daha suluca ise ateşe oturtarak koyulaşmasını temin etmelidir.)

87 — DOMATES SALÇASI

(Vasatî kalorisi: 420)

(Bu salça yumurta, et, makarna ve hamur işlerinde kullanılır.)

500	gram domates (3 büyük)	125	gram et veya tavuk suyu (1/2 bardak)
40	» Sana veya tereyağ (2 çorba kaşığı)		Tuz

1 — Bir kuşaneye, 2 silme çorba kaşığı Sana veya tereyağ ile kaynamakta olan suya bir atıp çıakarmak suretile kabukları soyulmuş, enliliğine doğru keserek hafifçe sıkmak suretile çekirdekleri ve az suyu çıkarılmış ve kıyılırcasına küçük doğranmış 3 büyükçe domates ile bir tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve domatesler eriyip de püremsi bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretile aşağı yukarı 15 dakika pişmeye bırakmalıdır. (Domatesler kaynar suya atılarak, yarım dakika kadar bırakıldığında, hamda olsalar kabukları gayet kolaylıkla ayıklanır ve az suyunu çıkarmakla da salçadaki

ekşiliğin önüne geçilmiş olunur.)

2 — Domatesler püremsi bir hal alınca: bunlara yarım bardak et veya tavuk suyu ilâve ederek, suyun yarısı tabahhur edinceye kadar salçayı kapaksız olarak aşağı yukarı on dakika daha kaynatmalı sonra salçayı elek veya bir süzgeçe olarak kaşıkla üstüne bastırmak suretile bütün salçayı süzgeçten geçirmeli (Şekil: 3) ve salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar ateşte 5 dakika daha pişirdikten sonra reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanılmalıdır. (Salça koyulaşmış ise bir miktar su veya etsuyu katarak koyuluğunu gidermelidir.)

88 — ET ÜSARESİ SALÇASI

(Vasatî kalorisi: 792)

(Bu salça: makarna, ravyoli, kanaloni ve lazanze de kullanılır.)

350	gram sığır eti	150	gram tuzsuz domates salçası (1 1/2 kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
40	» Vita (2 çorba kaşığı)	4	bardak su veya et suyu
75	» soğan (1 orta)	1/2	demet maydanoz
40	» havuç (1 küçük)		Tuz, tane karabiber
500	» domates (3 büyükçe) veya		

1 — Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı Vita koyarak, kızdırmalı sonra bu yağa, kanlı fakat yağsız tarafından kemiksiz kuşbaşı doğranmış, 350 gram tazece sığır eti ilâve ederek, etlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar kuvvetli ateşte arada bir karıştırmak suretile aşağı yukarı 15 dakika kızartmalıdır.

2 — Kızarınca: bunlara, kazınmış ve küçük doğranmış 1 küçük havuç, küçük kesilmiş 1 orta baş soğan, kıyılmış yarım demet maydanoz, varsa 4-5 dane karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, soğanlar iyice esmer bir hal alıncaya kadar, karıştırmak suretile kavurmalı sonra etlere kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük doğranmış 3 büyükçe domates veya yarım bardak su içinde halolmuş bir küçük kahve fincanı tuzsuz konserve domates salçası katarak, domatesler eriyip de püremsi bir hal alıncaya kadar, bunları arada bir karıştırmak suretile kavurmakta devam etmelidir.

3 — Sonra, bunlara 4-5 bardak da su veya et suyu ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, ve etler iyice pişipte adeta posa haline gelinceye kadar küçük ateşte, bunları üç buçuk saat pişirmeli, etleri iyice süzülmüş olarak tencereden çıkardıktan sonra salçayı bir elek veya süzgece koymalı ve üstlerine kaşıkla bastırmak suretile salçayı bütün sebzelerile süzgeçten geçirmeli (Şekil: 3) ve reçetelerimizde tarif dildiği veçhile kullanmalıdır. (Pişmiş etleri de kıyıldıktan veya makine-

den geçirildikten sonra kroket, ravyoli, kanaloni gibi yerlerde kullanmalıdır.)

89 — HOLLANDA SALÇASI

(Vasatî kalorisi: 1005)

(Bu salça; sıcak haşlama balık ve sıcak kuşkonmazda kullanılır).

2	adet yumurta sarısı	1/2	kahve fincanı su
100-150	gram tereyağı veya Sana (7.1/2 çorba kaşığı)	1/4	limon (arzuya bağlı)
			Tuz

1 — Küçük bir kuşaneye; 2 adet yumurta sarısı, yarım kahve fincanı soğuk su ile 2 kahve kaşığı da tuz koyarak telle çalkalamak suretile bunları birbirlerine karıştırmalıdır.

2 — Sonra kuşaneyi, ateş üstünde ve içinde kaynar bir halde su bulunan diğer bir kabın içine oturtarak (Şekil: 4) ortadan daha az hararetteki ateşte, telle hızlıca karıştırmak suretile yumurtanın hafifçe ısınmasını temin etmeli, sonra da buna fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış 100-150 gram tereyağ veya Sanayı, ancak biri eridikten sonra diğerini katmak ve bir taraftan da durmadan hızlıca karıştırmak suretiyle yumurtalara yedirerek, mahlûtu mayonez haline getirmelidir.

3 — Sonra salçayı ateşten alarak, arzu edilirse buna bir çeyrek adet de limon suyu katmalı ve reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanmalıdır.

İhtar: Salça bazen kesilir ve yağını koyuverir o takdirde: ateş üstündeki kesilmiş salçaya yarım kaşık kadar soğuk su serpmeli ve düzelinceye kadar ben maride olmak üzere hafif ateş üstünde hızlıca karıştırmakta devam etmelidir.

90 — MUSELİN SALÇASI

(Vasatî kalorisi: 1305)

Bu salça; haşlama, sıcak balıklarda ve bilhassa sıcak kuşkonmazlarda kullanılır.)

Not: Yukarıda (89) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanarak ateşten alınmış Hollanda salçasına; evvelden telle şekersiz döğülerek mayonez kıvamına getirilmiş 75 gram (1 kahve fincanı) çiğ krema ilâve etmek suretile hazırlamalıdır. Ancak, sıcak havalarda, krema kabını buz üstüne oturtarak, kremayı dövmek icap ettiği gibi, mayonez kıvamına gelince de döğmeye derhal nihayet vermelidir.

91 — BEARNEZ SALÇASI

(Vasatî kalorisi: 1130)

(Bu salça; balık, dana ve sığır etlerinde kullanılır.)

2 adet yumurta sarısı
1 kahve fincanı beyaz şarap
1 kahve fincanı sirke
110 gram tereyağ veya Sana (5.1/2 çorba kaşığı)
1/4 demet maydanoz
1 arpacık soğanı
Tuz

1 — Bir küçük kap veya kuşaneye; küçük kesilmiş 1 arpacık soğan, 1 kahve fincanı beyaz şarap ile 1 kahve fincanı da sirke koyarak, mahlût ancak yarım kahve fincanı kalıncaya kadar kaynatmalı, irice bir süzgeçten geçirdikten sonra sirkeli şarabın iyice soğuması için bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Soğuyunca; küçük bir kuşaneye 2 adet yumurta sarısı ile tam yarım kahve fincanı gelmekte olan sirkeli şarap ve 2 kahve kaşığı da tuz koyarak, telle çalkalamak suretiyle bunları birbirlerine karıştırmalıdır.

3 — Sonra kuşaneyi ateş üstünde ve içinde kaynar bir halde su bulunan diğer bir kabın içine oturtarak (Şekil: 4), ortadan daha az harareteki ateşte, telle hızlıca karıştırmak suretile şaraplı yumurtaların hafifçe ısınmasını temin etmeli sonra da buna, fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış 110 gram tereyağ veya Sanayı ancak biri eridikten sonra diğerini katmak ve bir taraftan da durmadan hızlıca karıştırmak suretiyle sirkeli yumurtalara yedirerek mahlûtu mayonez haline getirmelidir.

4 — Sonra bir nevi bu sıcak mayoneze kıyılmış bir çeyrek demet de maydonoz kattıktan sonra reçetelerimizde gösterilen yerlerde kullanmalıdır.

Not: Bu salçayı, yakmadan, eritilerek köpüğü alınmış ılık tereyağını azar azar yumurtalara akıtmak suretiyle yapmak da kabildir.

92 — LİMON SALÇASI

(Vasatî kalorisi: 320)

(Bu salça; salata ve balıklarda kullanılır.)

1 adet büyük limon suyu
1 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 demet kıyılmış maydanoz
Tuz

1 — Küçük bir kâseye, kıyılmış yarım demet maydanoz 1 büyük limon suyu, yarım kahve fincanı zeytinyağı ile 1 tatlı kaşığı da tuz koymalı ve catalla çalkamak suretile bunları birbirlerine karıştırmalıdır.

2 — Sonra elde edilen bu salçayı, reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanmalıdır.

93 — METRDOTEL SALÇASI
(Vasatî kalorisi: 700)

(Bu salça; ızgara büftek ve ızgara balıklarda kullanılır)

100 gram tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)
1/4 demet maydanoz
1/4 küçük limon suyu
1/2 kahve kaşığı karabiber

1 — Hafifçe yumuşatılarak pomat haline getirilmiş, 100 gram tereyağı veya Sanaya kıyılmış bir çeyrek demet maydanoz, bir çeyrek küçükçe limon suyu ile yarım kahve kaşığı karabiber ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırmalı ve yağ iyice katılaşmış bir hal olmaya kadar, iki buz arası veya dolabında donmaya bırakmalıdır.

2 — Sonra yağı kalıp veya bıçakla istenilen şekillerde parçalara kesmeli ve reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanmalıdır.

94 — MAYONEZ
(Vasatî kalorisi: 1930)

(Bu salça; salata, yumurta, balık, et, tavuk ve sebzelerde kullanılır).

2 adet yumurta sarısı
1/2 orta büyüklükte limon
220 gram zeytinyağı (1 bardak)
1/2 kahve kaşığı un
Tuz
Arzuya bağlı:
Karabiber, hardal

1 — Derince bir kâseye 2 adet yumurta sarısı, 2 kahve kaşığı tuz ile yarım kahve kaşığı da un koyarak küçük tahta kaşıkla üç beş defa karıştırmak suretile hepsini birbirile halletmelidir.

2 — Sonra bu yumurta sarılarına; 15 ilâ 17 derece sıcaklıkta olan 1 bardak refine zeytinyağını ilk önceleri damla damla sonra da azar azar olmak üzere katmalı fakat her katışta bir küçük tahta kaşığı daima ayni istikamete doğru çevirerek bütün yağı yumurtalara yedirmelidir. (Yumurtalara yağ ilâve ettikten sonra yumurtalar yağı çekmeden, yani yağ yumurtalarla hallolmadan yağ katmamalıdır. Bozulduğu takdirde de aşağıda tarif edileceği veçhile ancak mayanoz düzeltildikten sonra yağ ilâvesine devam etmelidir.)

3 — Yağ yedirildikten sonra buna yine azar azar olmak üzere yarım limon suyu katmalı ve tekrar karıştırmak suretiyle limon suyunu da zeytinyağlı yumurta sarılarına yedirmeli ve böylelikle elde edilen mayonezi reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanmalıdır.

Bozulan Mayonezin tashihi: Mayonez bozulunca, diğer bir kâseye ancak bir tatlı kaşığı su koyduktan sonra bu az suya her defasında birer çorba kaşığından fazla olmamak üzere azar azar bozuk mayonezi

katmalı bir taraftan da yine mayonez yapar gibi tahta kaşıkla hep ayni istikamete doğru çevirerek bütün bozuk mayonezi diğer kâseye aktarmak suretile toplanmaşnı temin etmelidir.

95 — MAYONEZ (Kolay ve pratik usulle)

(Vasatî kalorisi: 1930)

(Bu salça; salata, yumurta, balık, et, tavuk ve sebzelerde kullanılır.)

2 adet taze yumurta sarısı
1/2 orta büyüklükte limon
220 gram rafine zeytinyağı (1 bar)
Tuz

1 — Derince bir porselen kâse veya kuşaneye 2 adet yumurta sarısı, 2 kahve kaşığı tuz ve orta büyüklükte yarım limon suyu koyduktan sonra telle birkaç defa çalkalamak suretile bunları birbirlerini halletmeli sonra kusaneyi içinde kaynar bir halde su bulunan bir kenarlı tepsi veya kabın içine oturtarak, yumurta sarılarında belli belirsiz bir koyuluk hasıl oluncaya kadar aşağı yukarı 2 dakika telle hızlıca durmadan karıştırarak pişirmeli (Şekil: 4) ve kuşaneyi derhal sıcak sudan çıkarmalıdır. (Kâse veya kuşane kaynar suya oturtulduğunda harareti ya iyice kısmalı veyahut da söndürmelidir. Mayonez kâsede yapıldığında, bunu sıcak sudan çıkardıktan sonra içinde soğuk su olan diğer bir kaba oturtulması şayanı tavsiyedir.)

3 — Bilâhare elde edilen mayonezi reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanmalıdır.

96 — MAYONEZ ŞAHANE USULDE

(Vasatî kalorisi: 2230)

(Bu salça; haşlama et ve bilhassa soğuk kuşkonmazlarda kullanılır.)

Not: Yukarda (94) veya (95) numaralarda tarif edildiği vechile hazırlanmış mayoneze; evvelden telle şekersiz döğülerek mayonez kıvamına getirilmiş 75 gram (1 kahve fincanı) çiğ krema ilâve etmek suretile hazırlanmalıdır. Ancak sıcak havalarda, krema kabını buz üstüne oturtarak, kremayı döğmek icap ettiği gibi, mayonez kıvamına gelince de döğmeğe derhal nihayet vermelidir.

97 — MAYONEZ JÖLELİ

(Vasatî kalorisi: 2055)

(Bu salça; soğuk etlerde fevkalâdedir.)

Not: Yukarda (94) veya (95) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış mayoneze; (74) numaradaki tarifimiz mucibince hazırlanmış yarım bardak jöle (yarım bardak jöle kaynatılarak, yarı yarıya azaltıldıktan sonra, iyice soğutulmuş olarak mayoneze katılmalıdır.) katarak, buzdolabında iyice katı bir hale getirmek suretile hazırlanmalıdır.

98 — RUS SALÇASI

(Vasatî kalorisi: 2100)

(Bu salça; istakoz, böcek ve karideslerde kullanılır.)

Not: Yukarda (94) veya (95) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış mayoneze; havanda döğülmüş olarak istakozun içinden çıkan havyar ile yine içinden çıkan kremimsi esmer salçası, ve 2 kahve kaşığı hardal (imkânı olanlar: 75 gram da taze siyah havyar.) ilâve etmek suretile hazırlamalıdır.

99 — ANBASADÖR SALÇASI

(Vasatî kalorisi: 1980)

(Bu salça; yumurta ve balıklarda kullanılır.)

Not: Yukarda (94) veya (95) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış mayoneze; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük doğranmış püre haline gelinceye kadar pişirilmiş, elekten geçirilmiş ve iyice soğutulmuş 150 gram domates veya 1 tepeleme çorba kaşığı konserve tuzsuz naturel domates salçası (Tercihan TAMEK) ilâve ederek, iyice bir karıştırmak suretile hazırlamalıdır.

100 — REMULOT SALÇASI

(Vasatî kalorisi: 1950)

(Bu salça; İstakoz, böcek ve soğuk etlerde kullanılır.)

Not: Yukarda (94) veya (95) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış mayoneze; 1 tatlı kaşığı hardal, 1 çorba kaşığı sirke, 1 çorba kaşığı kıyılmış kapari ve 1 kornişon (Küçük yeşil turşu hıyar) katarak, iyice bir karıştırmak suretile hazırlamalıdır.

101 — TATAR SALÇASI

(Vasatî kalorisi: 1950)

(Bu salçalar; istakoz, böcek, karides, ızgara, büftek ve soğuk etlerde kullanılır.)

Not: Yukarda (94) veya (95) umaralarda tarif edildiği vechile hazırlanmış mayoneze; 1 tatlı kaşığı hardal, 2 çorba kaşığı sirke, 2-3 adet kıyılmış yeşil soğan ve yarım demet maydanoz ilâve etmek suretile hazırlamalıdır. (Bu salçaya; küçük kıyılmış 1 hazırlop yumurta da katmak kabildir.)

102 — PEYNİR İÇİ

(Vasatî kalorisi: 461)

200	gram yağsız beyaz peynir	1/2	demet maydanoz veya tereotu
1	yumurta sarısı		

1 — Bir kaba; 200 gram beyaz peynir koyduktan sonra çatalla üstlerine bastırmak suretile peynirlerin iyice ufalanmalarını temin etmelidir.

2 — Sonra, ufalanmış bu peynirlere 1 adet yumurta sarısı ile yıkanmış kurulanmış ve kıyılırcasına ince doğranmış yarım demet de maydanoz veya tereotu katarak, iyice bir karıştırmalı ve reçetelerimizde tarif edildiiğ vechile kullanmalıdır. (Arzu edilirse ufalanmış peynire yumurta sarısı katmamak da mümkündür.)

103 — KIYMA İÇİ

(Vasatî kalorisi: 635)

150	gram kıyma	1/2	demet maydanoz (arzuya bağlı)
30	» Vita 1.1/2 çorba ka.)		Tuz, biber
150-250	» soğan		

1 — Bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı Vita ile küçük doğranmış 150-250 gram arasında soğan koyarak, soğanlar hafifçe ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalıdır.

2 — Sonra, bunlara, 150 gram kıyma ve tuz ilâve ederek, kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmakta devam etmelidir.

3 — Kuşaneyi ateşten alarak, karabiber arzu edilirse kıyılmış maydanoz katmalı, iyice bir karıştırdıktan sonra reçetelerde tarif edildiği vechile kullanmalıdır.

104 — BEYİN İÇİ
(Vasatî kalorisi: 625)

1	büyük koyun beyni	1	tutam muskat
25	gram Vita (1.1/4 çorba kaşığı)	1/2	kahve fincanı rende gravyer
25	» un (1/2 kahve fincanı)		Tuz
200	» süt (3/4 bardak)		*Beyinleri haşlama için:*
1	yumurta sarısı	3	barda su
1	kahve fincanı karabiber		Tuz

1 — Bir kuşaneye; 3 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; üstünün zarı soyulmuş 1 adet büyükçe beyni ilâve ederek, 15 dakika kadar haşlamalı ve sıcak suyunu dökerek üstüne soğuk su doldurmak suretiyle 15 dakika da soğuk su içinde bırakmalı ve sudan çıkarak çatalla iyice ezmek suretiyle püre haline getirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra yine bir kuşaneye; bir bir çeyrek silme çorba kaşığı Vita ile 1 kahve fincanı da un koymak, karıştırmak suretiyle unu, 3 dakika kadar kavurmalı, sonra bu una; azar azar olmak üzere, üç çeyrek bardak da sıcak süt koymalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle sütü mahlûta yedirmeli ve mahlût boyunca mahallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmelidir.

3 — Mahlût koyu bir kıvama gelince; buna sırasiyle, 1 adet yumurta sarısı, haşlanmış ve ezilmiş beyin, 1 kahve kaşığı karabiber, yarım kahve fincanı rende gravyer peyniri; 1 tutam muskat ile 1 miktar tuz ilâve etmeli, ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra kabı ateşten almalı, ancak iyice soğuduktan sonra reçetelerimizde tarif edileceği veçhile kullanmalıdır.

105 — TAVUK İÇİ
(Vasatî kalorisi: 720)

1	haşlanmış tavuk but veya göğsü	1	yumurta sarısı
30	gram Vita (1.1/2 corba kaşığı)	1	kahve fincanı karabiber
30	» un (1/2 kahve fincanı)	1	tutam muskat (hindistanceevizi)
250	gram süt (1 bardak)		Tuz

1 — Haşlanmış bir tavuğun but veya göğsünün yalnız bir tarafını et makinesinden bir defa geçirmek suretiyle kıyma haline getirdikten sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı Vita ile yarım kahve fincanı da un katarak, karıştırmak suretiyle un, sarı bir renk

alıncaya kadar, orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 4-5 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bu una, azar azar olmak üzere 1 bardak da sıcak süt katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle sütü mahlûta yedirmeli ve mahlût koyuca mahallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmelidir.

3 — Mahlût koyu bir kıvama gelince; buna, 1 adet yumurta sarısı, çekerek bir tarafa bırakmış olduğumuz tavuk, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tutam muskat ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek iyice karıştırdıktan sonra kabı ateşten almalı, ancak iyice soğuduktan sonra reçetelerimizde tarif edileceği veçhile kullanmalıdır.

106 — ISPANAK İÇİ

(Vasatî kalorisi: 1415)

1250	gram ıspanak	120	gram sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
250	» soğan (3 orta baş)		Tuz, biber

1 — Bir tencereye; kökleri ayıklanmış 1250 gram ispanak ile üstünü kaplıyacak kadar su doldurduktan sonra, birkaç taşım kaynatmalı, suyunu suzmeli ve ıspanakları avuç içinde iyice sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı ve bıçaktan sonra da bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye 6 silme çorba kaşığı sadeyağı veya Vita, 1 tatlı kaşığı tuz ile küçük kesilmiş 3 orta baş da soğan koyarak, soğanları 5 dakika kavurmalı, sonra da soğanlara, 2 kahve kaşığı karabiber ile haşlanmış ve bir tarafa bırakmış olduğumuz ıspanakları da ilâve ederek, ıspanakları da soğanla birlikte 15 dakika daha kavurmalı ve reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanmalıdır.

107 — TALAŞ İÇİ

(Vasatî kalorisi: 1940)

900	gram koyun eti	2	tatlı kaşığı kekik
500	» soğan (5 büyük)	2	kahve kaşığı karabiber
40	» Vita (2 çorba kaşığı)	1	demet maydanoz
150	» domates (1 büyük) veya 1 çorba kaşığı natürel salça (tercihan TAMEK)	1.1/2	bardak su
			Tuz

1 — Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı Vita, küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan ile kemikleri çıkarılmış ve aşağı yukarı 2-3 santim boyunda ve yarım santim eninde ince uzun doğranmış 900 gram yağsız koyun eti koyarak, etler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, tencerenin

kapağı kapatılmış olarak ve arada bir karıştırılmak suretiyle bunları orta harareteki ateşte 15-20 dakika pişirmeli ve sularını çekince; bunları 10 dakika da karıştırarak kavurmalı, sonra da kavrulmuş etlere yarım çorba kaşığı tuz, küçük doğranmış 1 büyük domates veya salça ile bir buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve ortadan daha az harareteki ateşte bir buçuk saat daha pişirmelidir.

2 — Bir buçuk saat sonra, etlere; yarım ay şeklinde ince doğranmış 4 büyük baş soğan ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı ve et suyunu çekip de ancak yağ kalıncaya kadar tekrar yarım saat pişirmeli, sonra etlere 2 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı kekik ile yıkılmış bir demet de maydanoz katarak, hepsini tekrar bir karıştırmalı ve ateşten alarak iyice soğuması için bir tarafa bırakmalı ve reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanmalı.

108 — KIZARMIŞ KÜÇÜK EKMEK (Çorbalarda kullanılan)
(Vasatî kalorisi: 960)

200 gram iç ekmek (6 büyük dilim)
60 » vejetalin, Turyağ veya rafine çiçek yağı (3 çorba kaşığı)

1 — Bir tavaya; 3 silme çorba kaşığı vejetalin, Turyağı veya bir kahve fincanı rafine çiçek yağı koyarak iyice kızdırmalıdır.

2 — Sonra, kızdırılmış bu yağa; çorbalarda kullanılacaksa, tavla zarı biçiminde doğranmış, kanape olarak kullanılacaksa kenarları çıkarılmış ince dilim halinde iç ekmekleri atarak, ekmeklerin bir tarafları pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarını kızartmalı ve reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanmalıdır.

Fasıl : 5

Muhtelif Yumurta Yemekleri

Yumurta porsiyonları: Reçetelerimiz, iki kap üzerinden 3 kişinin sabah ve akşam doyabilmesi için hesaplanmıştır. Tesbit edilen bu ölçüde yapılacak herhangi bir kap veya kişi değişikliği, aynı zamanda porsiyonlarca tesbit edilen yumurta adetlerinin de değişmesini gerektirir. Buna nazaran kap veya kişi adetlerinin artış veya eksilişleriyle mütenasip bir şekilde porsiyonların ihtiva etmesi icap eden yumurta miktarlarını gösterir cetveldir:

Kap adetleri	Çocuklar Yumurta	1 kişi Yumurta	2 kişi Yumurta	3 kişi Yumurta	4 kişi Yumurta	5 kişi Yumurta
1 Kap yemek üzerinden	4 adet	8 adet	16 adet	24 adet	32 adet	40 adet
2 » » »	2 »	4 »	8 »	12 »	16 »	20 »
3 » » »	1 1/2 »	3 »	6 »	9 »	12 »	15 »
4 » » »	1 »	2 »	4 »	6 »	8 »	10 »

Yumurtaların gıda kuvvetleri ve hususiyetleri: Ortalama 75 kalori ihtiva etmekte olan 60 gram ağırlığındaki orta bir yumurtanın 18 gramını sarısı, 35 gramını beyazı ve 7 gramını da kabuğu teşkil etmektedir. Ancak yumurtalar, ihtiva ettikleri kalori adetlerini muhafaza edebilmeleri için, bunların imkân nisbetinde taze olmaları lâzımdır. Bozuk yumurtaların gıda olabilmeleri bir tarafa, bu gibi yumurtalarda zehirlenmek ihtimalleri bile mevcuttur. Buzhanede saklanmış yumurtalar da ekseriyetle saman kokmaları itibariyle yerken ağızda nahoş bir koku tevlit etmektedirler. Bu cümleden olarak, yumurtaların bol olduğu ilkbahar ve yaz bidayetlerinde bunları tehlikesizce kullanmak kabilse de, yaz sonları sonbahar, bilhassa kış mevsimlerindeki yumurtaları, kullanma-

dan, bunları bir tabağa kırmak suretiyle kontrol etmek yerinde olur. Yumurtaları kırmadan taze olup olmadıklarını tefrik etmenin de birkaç usulü olmakla, evlerimizde tatbiki en kolay olanını aşağıda kısaca izah edelim:

İçine % 10 nisbetinde tuz katılmış suya yumurtaları atmalı. Yumurtalar: dibe oturduklarında günlük, orta kısımlarında kaldıklarında 5-6 günlük, üste çıktıklarında da bayat demektir.

Servis edilmeleri: Meze olarak hariç, bilûmum yumurta yemekleri; çorbadan sonra, balık, et ve tavuktan evvel servis yapılmalıdır.

109 — RAFADAN YUMURTA (Alakok)

(Vasatî kalorisi: 900, bir kişiye: 300)

12 adet yumurta
6 bardak su
Tuz, karabiber

1 — Bir tencereye; 6 bardak su koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; suya 12 adet yumurtayı küçük tel veya hasır sepet, yahut da süzgeçe yerleştirilmiş olarak, bastırmak suretiyle ilâve etmeli ve ancak bir dakika haşlamalıdır. (Kaynar suya yumurtalar teker teker atılacak olurlarsa ilk yumurtalar kayısı, hattâ hazırlopa yakın katılıkta pişmiş olabilirler).

2 — Bir dakika sonra sepet veya süzgeçi, içinde yumurtalar olduğu halde kaynar sudan çıkararak, yumurtaları soğutmadan kâselere kırmalı, üstlerine tuz ve karabiber ilâve ettikten sonra servis yapmalıdır.

(Önlerine gelmiş yumurtalar, kaşıkla çalkalandıktan sonra yenmelidir).

Not: Yumurtaları, sofrada herkes kendisi kırmak üzere bütün olarak servis yapmak da kabildir. O takdirde soğumamaları için yumurtaları katlanmış bir peçeteye sarılmış olarak sofraya götürmek icap eder.

110 — KAYISI YUMURTA

(Vasatî kalorisi: 900, bir kişiye: 300)

12 adet yumurta
6 bardak su
Tuz, karabiber

1 — Bir tencereye; 6 bardak su koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; suya, 12 adet yumurtayı, küçük hasır veya tel sepet, yahut da süzgeçe yerleştirilmiş olarak, batırmak suretiyle ilâve etmeli ve yu-

murtaları; küçükse 5 dakika, büyükse 6 dakika, haşlamalıdır. (Kaynar suya yumurtalar teker teker atılacak olursa ilk yumurtalar hazırlop yani çok pişmiş olurlar).

2 — Altı dakika sonra, sepet veya süzgeçi; içinde yumurtalar olduğu halde kaynar sudan çıkararak, soğuk suya atmalı ve beş dakika sonra da çıkararak, soymalı ve servis yapmalıdır.

111 — KAYISI YUMURTA BEŞAMEL SALÇALI
(Vasatî kalorisi: 1595, bir kişiye: 531)

12 adet yumurta
6 bardak su
Salçası:
30 gram Vita (1.1/2 çorba kaşığı)
25 » un (1/2 kahve fincanı)
500 gram süt (2 bardak)
100 » tuzsuz domates salçası (1 kahve fincanı) (tercihan TAMEK)
Tuz, karabiber

1 — Yukarıda (110) numarada tarif edildiği veçhile kayısı yumurta pişirerek soymalı ve tabağa almalıdır.

2 — Sonra, (79) numarada tarifimiz veçhile domatesli beşamel salçası yaparak, sıcak salçayı tabaktaki yumurtaların üstlerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

112 — KAYISI YUMURTA YOĞURTLU (Yalancı çılbır)
(Vasatî kalorisi: 1680, bir kişiye: 560)

12 adet yumurta
6 bardak su
40 gram Vita (2 çorba kaşığı)
500 gram yoğurt
5 diş sarmısak
Tuz, karabiber

1 — Yukarıda (110) numarada tarif edildiği veçhile kayısı yumurta pişirerek soymalı ve tabağa almalıdır.

2 — Sonra tabaktaki yumurtaların üstlerine, evvelden çatalla çalkanmak ve içine döğülmüş 5 diş sarımsak katılmak suretiyle hazırlanmış 500 gram yoğurt, yoğurdun üstüne de az kızdırılmış ve içine 1 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış ve silme çorba kaşığı Vita ilâve etmeli ve servis yapmalıdır. (Yumurtaları soğutmamalıdır).

113 — KAYISI YUMURTA (domates içinde) HOLANDA SALÇALI
(Vasati kalorisi: 2790, bir kişiye: 930)

12 adet yumurta
2400 gram domates (6 büyük)
20 » soğan (2 büyük)
80 » tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı
Tuz
Holandez salçası:
2 adet yumurta sarısı
1/2 kahve fincanı su
100 gram tereyağ veya Sana 5 çorba kaşığı)
Tuz

1 — Her biri 200 gramdan aşağı olmamak üzere, hepsi aynı büyüklük ve yuvarlaklıkta 12 adet domatesin alt yani sap taraflarının yarım parmak aşağıdan enliliğine bir kapak kestikten sonra, domateslerin gövdelerini delmeden derince oymalıdır. (Domateslerin oyuk kısımları üstte çarpık bir halde durmaları için altlarını ince, fakat düz olarak, tıraş edercesine kesmek suretiyle tabakta düzgün bir şekilde durabilmelerini temin etmelidir).

2 — Sonra, içleri oyulmuş bu domatesleri fırın tepsisine sıraladıktan sonra, içlerine, 4 silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana ile gayet ince kıyılmış veya çentilmiş 2 büyük soğanı mütesaviyen taksim etmeli ve tepsiyi, harareti alttan verilmiş olan orta kızgınlıktaki fırına sürerek, domatesler hafifçe pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 20 dikika pişirmeli, sonra da tepsiyi fırından alarak, domateslerin şekillerini bozmadan üstlerindeki kabukları imkân nispetinde soymalı ve soğumamaları için de tekrar söndürülmüş fırına sürmelidir.

3 — Bunu müteakıp 12 adet yumurtayı (110) numarada tarif edildiği veçhile haşlıyarak, kayısı yumurta pişirmeli ve kabuklarını soyduktan sonra söndürülmüş fırında bıraktığımız domateslerin içlerine oturtmali ve yumurtaları, domateslerin içlerinde olmak üzere 5 dakika kadar ılıkça fırında bırakarak yumurtaların hafifçe ısınmalarını temin etmeli, sonra da içinde yumurtalar olan domatesleri gayet itinali surette tabağa alarak, yanında (89) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış Holanda salçası olduğu halde derhal servis yapmalıdır. (Yumurtalar kızgınca fırında bırakılacak olurlarsa, katılaşarak lezzetlerini kaybederler).

NOT: Bu yumurtaya, (90) numaradaki Muselin salçası kullanmak da kabildir.

114 — HAZIRLOP YUMURTA

(Vasatî kalorisi: 900, bir kişiye: 300)

12 adet yumurta
6 bardak su

1 — Bir tencereye, 6 bardak su koyarak kaynamaya bırakmalı. Kaynayınca suya 12 adet yumurta ilâve ederek, yumurtaları 9-10 dakika haşlamalıdır. (Yumurtaları 10 dakikadan fazla haşlamamalıdır. Aksi takdirde keserken dağılır bir hal alırlar ve renkleri de sarıdan yeşile tahavvül eder.).

2 — On dakikadan sonra, yumurtalar sudan çıkarak, derhal soğuk suya atmalı ve beş dakikadan sonra da soyarak tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

115 — HAZIRLOP YUMURTA MAYONEZLİ
(Vasatî kalorisi: 2.630, bir kişiye: 876)

12 adet yumurta
6 bardak su

Mayonezi:
2 adet yumurta sarısı
200 gram rafine zeytinyağı (1 bar.)
1 limon
Tuz

1 — Yukarıda (114) numarada tarif edildiği veçhile hazırlop yumurta pişirerek soymalı ve tabağa almalıdır.

2 — Tabağa almış olduğumuz yumurtaların yanında, (94) veya (95) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış mayonez olduğu halde servis yapmalıdır.

116 — HAZIRLOP YUMURTA AMBASADÖR SALÇALI
(Vasatî kalorisi: 2.630, bir kişiye: 876)

12 adet yumurta
6 bardak su

Salçası:
2 adet yumurta sarısı
175 gram rafine zeytinyağı (3/4 bardak)
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tercihan TAMEK)
1 limon
Tuz, biber

1 — Yukarıda (114) numarada tarif edildiği veçhile hazırlop yumurta pisirerek soymalı ve tabağa almalıdır.

2 — Tabağa almış olduğumuz yumurtaların yanında, (99) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ambasadör salçası olduğu halde servis yapmalıdır.

1177 — POŞE YUMURTA
(Vasatî kalorisi: 900, bir kişiye: 300)

12 adet çok taze yumurta
10 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
$2\frac{1}{2}$ » » sirke

1 — Kenarlı tepsi veya benzeri gibi yayvanca bir kaba 10 bardak su, iki küçük çorba kaşığı sirke ile 2 çorba kaşığı da tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalıdır. (Suyu koyacak olduğumuz kap veya tepsinin lüzumundan fazla büyük olmaması yani 10 bardak su koyduğumuzda

ten kabın bir parmak aşağısına kadar dolmuş olması lâzımdır, bir de yumurtaların çok taze olmaları lâzımdır).

2 — Su iyice kaynayınca suyun fıkırdamaması için ateşin hararetini azaltmalı ve yumurtaları birer birer olmak üzere evvelâ küçük bir tabağa kırmalı sonra da tabaktaki her bir yumurtayı az kaynamakta olan suya, yakın mesafeden ve yavaşça kaydırmak suretile suya atmalı ve kabın üstünü kapakla kapadıktan sonra yumurtaları tam 3 dakika sıcak suda bırakmalıdır (Kap içindeki kaynayan suya yumurtaları imkân nisbetinde fazla aralık bırakmak suretile kırmalıdır. Çok sık veya üst üste kırılan yumurtalar piştikten sonra birbirlerine karışmış olur. Hattâ yumurtaları iki veya üç seferde pişirmelidir.)

3 — Sonra yumurtaları delikli bir kepçe ile gayet itinalı bir surette sudan çıkararak, tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Yumurtalar sudan iyice süzülmüş olarak çıkarılmalıdır.)

118 — ÇILBIR
(Vasatî kalorisi: 1.820, bir kişiye: 606)

Not: Yukarıda (117) tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış poşe yumurtaların üstlerine çatalla döğülmüş 750 gram yoğurt, yoğurdun üstüne de kızdırılarak ateşten alınmış ve içine 1 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış 3 silme çorba kaşığı vita yağı ilâve etmek suretiyle hazırlamalıdır.

119 — POŞE YUMURTA MORNEY SALÇALI
(Vasatî kalorisi: 1.685, bir kişiye: 561)

Not: Yukarda (117) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış yumurtaların üstlerine (81) numaradaki tarifimiz gereğince yapılmış morney salçası ilâve etmek suretile hazırlanmalıdır.

120 — POŞE YUMURTA BEARNEZ SALÇALI
(Vasatî kalorisi: 2.030, bir kişiye: 676)

Not: Yukarıda (117) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış yumurtaların üstlerine, (91) numaradaki tarifimiz gereğince yapılmış bearnez salçası ilâve etmek suretile hazırlanmalıdır.

212 — POŞE YUMURTA MUSELİN SALÇALI
(Vasatî kalorisi: 2.205, bir kişiye: 735)

Not: Yukarda (117) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış yumurtanın üstüne, (90) numaradaki tarifimiz gereğince yapılmış muselin salçası ilâve etmek suretiyle hazırlamalıdır.

122 — POŞE YUMURTA MADER SALÇALI
(Vasatî kalorisi: 2.325, bir kişiye: 775)

Not: Yukarda (117) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış yumurtaların üstlerine, (86) numaradaki tarifimiz gereğince yapılmış mader salçası ilâve etmek suretile hazırlamalıdır.

123 — SAHANDA YUMURTA
(Vasatî kalorisi: 1860, bir kişiye: 620)

12 adet yumurta
120 gram sadeyağ veya Vita
(6 çorba kaşığı)
Tuz, biber

1 — Yumurtaları alabilecek yayvanca bir kap veya sahana 6 silme çorba kaşığı vita veya sade yağ koyarak, yağı karartmadan kızdırmalı ve kızdırılmış yağa 12 adet de yumurta kırdıktan sonra üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz serpmeli ve sahanın kapağını kapatarak yumurta akları pişip te beyazlanıncaya kadar çok kuvvetli olmayan ateşte aşağı yukarı 3 dakika pişirmelidir.

2 — Sonra yumurtaları ateşten alarak, kenarlarını bıçakla hafifçe sıyırmalı ve kaydırmak suretile tabağa aldıktan sonra servis yapmalıdır. (Tabağa aldıktan sonra üstlerine 20 gram kadar tereyağı ile bir miktar karabiber ilâve etmek mümkündür.)

Not: Sahanda pişen yumurtalarda nefaset temin edebilmek için; bunları içinde pişirecek olduğumuz sahanların yumurta adetlerine uygun büyüklükte olmaları icap eder. Fazla büyük kaplar akı derhal kurutarak sarıyı çiğ bırakacağı gibi, küçük kaplarda da aklar pişmediği halde sarılarının katılaşmasına sebebiyet vermiş olur. Meselâ: Kap kutrunun 2 yumurta için 12 santim, 6 yumurta için 16, ve 12 yumurta için 20 santim olması icap eder.

124 — SAHANDA YOĞURTLU YUMURTA (Yalancı çılbır başka tertip)

(Vasatî kalorisi: 2.640, bir kişiye: 880)

Not: Yukarıda (123) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış yumurtalara, çatalla çalkanmış ve içine 5 diş sarmısak katılmış 500 gram yoğurt, yoğurdun üstüne de az kızdırılmış, ateşten alınmış ve içine 1 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış 2 silme çorba kaşığı Vita yağı ilâve etmek suretiyle hazırlamalıdır.

125 — SAHANDA DAMATESLİ YUMURTA

(Vasatî kalorisi: 2060, bir kişiye: 686)

12	adet yumurta		600	gram domates (4 orta)
120	gram sadeyağ	veya Vita		Tuz, karabiber
6	çorba kaşığı)			

1 — Yumurtaları alabilecek yayvanca bir kap veya sahana 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita ile, soyulmuş ve küçük doğranmış 4 orta domates koyarak, domatesler sularını salıp ta tekrar çekinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika pişirmelidir.

2 — Domatesler sularını çekince: sahana 12 adet de yumurta kırarak, üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı biber ilâve etmeli ve sahanın kapağını kapatarak, yumurta akları pişip de beyazlaşıncaya kadar çok kuvvetli olmıyan ateşte aşağı yukarı 3 dakika pişirmeli ve ateşten alarak servis yapmalıdır.

126 — SAHANDA SOĞANLI YUMURTA

(Vasatî kalorisi: 2.600, bir kişiye: 866)

12	adet yumurta		1000	gram soğan (10 büyük)
160	gram sadeyağ	veya Vita	1	bardak su veya et suyu
(8	çorba kaşığı)			Tuz, karabiber

1 — Yumurtaları alabilecek yayvanca bir tepsi veya sahana: 8 silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita ile piyaz soğanı tâbir edilen yarımay şeklinde doğranmış 10 büyük soğan koyarak, soğanlar hafif ölünciye kadar aşağı yukarı 10 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara 2 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra soğanları tepsiye yaymalı üstlerine de 1 bardak su veya et suyu ilâve ettikten sonra tepsinin kapağını kapatmalı ve soğanlar suyunu çekinceye kadar ortadan daha az harareteki ateşte 10-15 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır.

2 — Soğanlar suyu çekince; sahan içindeki soğanları çatalla eşerek on iki yuvarlak yuvalar vücuda getirmeli (Şekil: 7) ve yuvaların içlerine yumurtaları teker teker kırdıktan sonra üstlerine bir çeyrek çorba kaşığı kadar tuz serpmeli ve sahanın kapağını kapatarak, yumurtaları ortadan daha az hararetteki ateşe 3-4 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

127 — SAHANDA KIYMALI YUMURTA

(Vasatî kalorisi: 2.025, bir kişiye: 675)

12	adet yumurta	250	gram soğan (2 büyük baş)
80	gram sadeyağ veya Vita	125	» domates (1 adet)
(4	çorba kaşığı)	1	adet yeşil biber (varsa)
200	gram kıyma		Tuz

1 — Bir küçük tencereye, 4 silme çorba kaşığı sade yağ veya vita ile piyaz soğanı tâbir edilen yarımay şeklindeki doğranmış 2 büyük baş soğan koyarak, soğanlar pembemsi bir renk alıncaya kadar orta harareteki ateşte aşağı yukarı 10 dakika karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra bu soğanlara 200 gram kıyma ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra kıyma suyunu salıp ta tekrar çekinceye kadar bunları kavurmakta devam etmeli, sonra da bu soğanlı kıymalara kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 1 küçük domates ile kıyılırcasına ince doğranmış 1 adet de yeşil biber katarak iyice karıştırdıktan sonra domatesleri de soğanlarla 2 dakika pişirmeli ve tencereyi ateşten almalıdır.

2 — Sonra tenceredeki soğanlı kıymayı büyükçe bir sahana alarak, sahanın içindeki kıymaları çatalla eşerek birer kahve fincanı kutrunda on iki yuvarlak yuvalar vücude getirmeli (Şekil: 7) sonra da bu yuvarlakların içlerine yumurtaları kırdıktan sonra üstlerine kalan tuzu serpmeli ve sahanın kapağını kapatmak suretiyle yumurtaları ortadan daha az hararetteki ateşe 3-4 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

128 — SAHANDA PASTIRMALI YUMURTA

(Vasatî kalorisi: 3.500, bir kişiye: 1.166)

12	adet yumurta	250	gram pastırma
800	gram soğan (8 büyük)	3/4	bardak su veya et suyu
160	» sadeyağ (8 çorba kaşığı)		Tuz, kırmızı biber

1 — Yumurtaları alabilecek bir sahana 8 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita yağı ile piyaz soğanı tâbir edilen yarımay şeklinde doğran-

mış 8 büyük baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe ölünceye kadar 10 dakika kavurmalı. sonra bunlara 2 kahve kaşığı kırmızı biber ve yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra soğanı tepsinin içine yaymalı ve üstüne de 250 gram pastırmayı döşedikten sonra üç çeyrek bardak da et veya adi su ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve soğanlar suyunu çekinceye kadar, ortadan daha az hararetteki ateşte 10-15 dakika pişmeye bırakmalıdır.

2 — Soğanlar suyunu çekince: Sahan içindeki soğan ve pastırmaları çatalla eşerek 12 yuvarlak yuva, vücuda getirmeli (Şekil: 7) ve yuvaların içlerine yumurtaları teker teker kırdıktan sonra üstlerine yarım çorba kaşığı da tuz serpmeli ve sahanın kapağını kapatarak yumurtaları ortadan daha az hararetteki ateşte 3-4 dakika pişirmeli ve derhal servis yapmalıdır.

129 — SAHANDA SUCUKLU YUMURTA
(Vasatî kalorisi: 2.600, bir kişiye: 886)

12 adet yumurta
120 gram sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
200 gram sucuk
3/4 kahve fincanı su
Tuz

1 — Yumurtaları alabilecek bir sahana 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita ile yuvarlak ve ince kesilmiş 200 gram sucuk koyarak karıştırmak suretile sucukların her iki tarafını 2 dakika kadar pişirmeli, sonra bunlara üç çeyrek kahve fincanı da su ilâve ederek sucukların hafifçe yumuşaması için bunları 2 dakika da su ile pişirmelidir.

2 — Sonra sucukların üstlerine 12 adet yumurta kırdıktan sonra, yarım çorba kaşığı tuz serpmeli ve sahanın kapağını kapatarak yumurtaları ortadan daha az hararetteki ateşte 3-4 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

130 — YUMURTA ISPANAKLI
(Vasatî kalorisi: 2.160, bir kişiye: 720)

12 adet yumurta
İspanak içi:
1200 gram ispanak
250 » soğan (3 orta baş)
120 gram sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
2 kahve kaşığı karabiber
Tuz

1 — Yukarda gösterilen malzeme ile (106) numarada tarif edildiği veçhile ıspanak kavurması yapılmalıdır.

2 — Sonra, ıspanakları tenceredeı alarak, bir sahanın içine muntazam bir şekilde yaymalı sonra da sahanın içindeki ıspanakları çatalla eşe

rek birer kahve fincanı kutrunda 12 adet yuvarlak vücuda getirmeli (şekil: 7) sonra da bu yuvarlakların içlerine yumurtaları kırmalı ve üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz serptikten sonra, sahanın kapağını kapatmak suretiyle yumurtaları ortadan daha az hararetteki ateşte 3-4 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

131 — OMLET

(Vasatî kalorisi: 1.460, bir kişiye: 486)

12 adet yumurta
60 gram Vita (3 çorba kaşığı)
Tuz

1 — Bir kuşaneye 12 adet yumurta ile 2 tatlı kaşığı tuz koyarak yumurtaları çatalla beş altı defadan fazla olmamak üzere çalkalamalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Soğuk omletin tekrar ısıtılması caiz olmadığından ancak iki sefer veya öğünde pişirmek zarureti vardır. Esasen 12 yumurta ile hazırlanan omlette muvaffakiyet güç olduğu gibi yumurtaları lüzumundan fazla vurmak veya çalkanmış yumurtaları 2-3 dakikadan daha fazla bekletmekle de omletin bozulmasına sebebiyet verilmiş olunur).

2 — Diğer taraftan da yumurtaları içinde rahatça pişirebilecek bir tavaya 3 silme çorba kaşığı vita koyduktan sonra yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırmalı, yağ kızınca sol el ile tavanın sapını tutmalı, sağ el ile de az vurulmuş yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek bir çatalla derhal tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasına üç, beş defa karıştırmalı (şekil: 8) sonra da yumurtalardaki sulu hal zail oluncaya kadar tavayı hafifçe sallamak suretiyle omleti pişirmelidir. (Yağ iyice kızıp ta rengi hafifçe dönmeden yumurtalar tavaya atılmamlıdır. Aksi takdirde yumurtalar tavanın dibine yapışır ve parçalanmadan tavadan çıkarmak kabil olmaz.)

3 — Pişince teşten almalı ve omleti bir çatalla üste doğru çevirerek aşağı yukarı üç parmak eninde sarmalı ve omletin üstüne bir tabak kapattıktan sonra tavayı alt üst etmek suretiyle tabağa almalı ve derhal servis yapmalıdır.

Not: Omleti pişirecek olduğumuz tavanın çok kuru ve temiz olması gerektiği gibi 6 yumurta için de kutrunun 22-24 santim arasında olması icap eder. Çünkü iyi bir omlet yapabilmek için yumurtaların taze olmalarına ve saman kokmamalarına olduğu kadar tavanın kutruna, kuru olmasına ve temizliğine de ehemmiyetle dikkat etmek icabeder. İçi nemli ve pis tavalarda pişi-

rilen omletler alta yapışacağı gibi daha küçük tavalarda hazırlanan omletlerin de dipleri yanmış olmalarına rağmen üstleri sulu kalmış olur.

132 — OMLET (başka bir tertip)
(Vasatî olarak: 1600, bir kişiye: 533)

12 adet yumurta
250 gram süt (1 bardak)
60 gram Vita (3 çorba kaşığı)
Tuz

1 — Derince bir kaba 1 bardak soğuk süt koyduktan sonra buna 2 tatlı kaşığı tuz ile 12 adet yumurta kırmalı ve beş altı defa fazladan olmamak üzere sütlü yumurtaları çatalla çalkalamalı ve bir yana bırakmalıdır. (Yumurta ve süt ancak birbirlerile hal oluncaya kadar çalkalanmalı ve çalkalandıktan sonra da bir iki dakika zarfında pişirmelidir.)

2 — Diğer taraftan, yumurtaları içinde rahatça pişirebilecek tavaya 60 gram (3 silme çorba kaşığı) Vita koyarak yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırmalı, yağ kızınca sol el ile tavanın sapını tutmalı, sağ el ile vurulmuş yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek, bir çatal ile derhal tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasına üç beş defa karıştırmalı (şekil: 8) sonra da yumurtalardaki sulu hal zail oluncaya kadar tavayı hafifçe sallamak suretiyle omleti pişirmelidir. (Yağ iyice kızıp ta rengi hafifçe dönmeden yumurtalar tavaya dökülmemelidir.)

3 — Pişince; ateşten almalı ve omleti bir çatal ile üste doğru çevirerek aşağı yukarı üç parmak eninde sarmalı ve omletin üstüne bir tabak kapatarak tavayı alt üst etmek suretile tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: İyi bir omlet elde etmek için, yumurtaları içinde pişirecek olduğumuz tavanın kutruna ehemmiyetle dikkat etmek lâzımdır. Çünkü lüzumundan küçük tavalar içinde pişirilen yumurtalar, tavaya ince bir tabaka şeklinde yayılacağı yerde kalın kalır ve kolayca pişmezler. Böylelikle de omletin altı yanarcasına kızarmış olmasına rağmen üstü sulu ve çiğ kalır. Binaenaleyh yumurtaları içinde pişirecek olduğumuz tavaların kuturları 3 yumurta için 18 ilâ 20 santim ve bunlara ilâve edilecek her yumurta adedi için de tavanın kutru ikişer santim daha büyük olması icap eder ve bir seferde altıdan daha fazla yumurta ile omlet yapmaktansa yarı yarıya olmak üzere iki seferde pişirmek dha muvafıktır. Bir de tavanın imkân nisbetinde temiz olması ve içi ıslak hattâ az nemli dahi olmaması lâzımdır. Nemli tavalarda pişirilen omletlerin altları tavaya yapışmağa mahkûmdur.

133 — OMLET MAYDANOZLU veya TEREOTULU
(Vasatî kalorisi: 1.460, bir kişiye: 486)

Not :Döğülmüş yumurtalara, kıyılmış 1 demet maydanoz veya tereotu katmak suretile (131) veya (132) numaralarda tarif edildiği veçhile aynen sade omletler gibi yapmalıdır.

134 — OMLET KAŞAR PEYNİRLİ
(Vasatî kalorisi: 1.960, bir kişiye: 653)

Not : Döğülmüş yumurtalara, rendelenmiş 120 gram (4 kahve fincanı) kaşar peyniri katmak suretiyle (131) veya (132) numaralarda tarif edildiği veçhile aynen sade omletler gibi yapmalıdır.

135 — OMLET BEYAZ PEYNİRLİ
(Vasatî kalorisi: 1.860, bir kişiye: 620)

Not : Döğülmüş yumurtalara, çatalla ezilmiş 200 gram beyaz peynir katmak suretiyle (131) veya (132) numaralarda tarif edildiği veçhile anen sade omletler gibi yapmalıdır.

136 — OMLET JANBONLU
(Vasatî kalorisi: 2.260, bir kişiye: 753)

Not : Döğülmüş yumurtalara, fındık büyüklüğünde parçalara kesilmiş 200 gram janbon katmak suretiyle (131) veya (132) numaralarda tarif edildiği veçhile aynen sade omletler gibi yapmalıdır.

137 — OMLET DOMATESLİ
(Vasatî kalorisi: 1.585, bir kişiye: 528)

Not : Kâseye kırılmış yumurtalara; soyulmuş, küçük doğranmış, yağsız beş dakika pişirilerek püre halie getirilmiş ve soğutulmuş 400 gram (2 büyük) domates veya 75 gram (üç çeyrek kahve fincanı) konserve tuzsuz domates salçası katarak üç beş defa çalkalamak suretiyle (131) veya (132) numaralarda tarif edildiği veçhile aynen sade omlet gibi yapmalıdır.

138 — OMLET DOMATESLİ (başka tertip)
(Vasatî kalorisi: 1.610, bir kişiye: 536)

Not : Yukarda (131) veya (132) numaralarda tarif edildiği veçhile pişirilmiş tavadaki omletin üstüne, soyulmuş küçük doğranmış ve yağsız beş dakika pişirilerek püre haline getirilmiş 500 gram (4 orta) domatesi derhal ilâve ederek, omleti domatesin üstüne sarmak ve tabağa almak suretile hazırlanmalıdır.

139 — OMLET MANTARLI
(Vasatî kalorisi: 1.700, bir kişiye: 566)

Not : Yukarda (131) veya (132) numaralarda tarif edildiği veçhile pişirilmiş tavadaki omletin üstüne, soyulmuş fındık büyüklüğünde yıkanmış ve doğranmış sonra da kızdırılmış 60 gram (3 silme çorba kaşığı) yağa atılarak 5 dakika kadar pişirilmiş 200 gram mantarı derhal ilâve ederek omleti, mantarların üstlerine sarmak ve tabağa almak suretile hazırlamalıdır.

140 — OMLET PATATESLİ
(Vasatî kalorisi: 1.940, bir kişiye: 646)

Not : Yukarda (131) veya (132) numaralarda tarif edildiği veçhile pişirilmiş tavadaki omletin üstüne; soyulmuş, küçük tavla zarı şeklinde kesilmiş ve kızdırılmış 50 gram (iki buçuk silme çorba kaşığı) vejataline atılarak kızartılmış 300 gram (2 orta) patatesi derhal ilâve ederek, omleti patateslerin üstlerine sarmak ve tabağa almak suretile hazırlamalıdır.

141 — OMLET BÖBREKLİ
(Vasatî kalorisi: 2.340, bir kişiye: 780)

Not : Yukarda (131) veya (132) numaralarda tarif edildiği veçhile pişirilmiş tavadaki omletin üstüne; fındık büyüklüğünde parçalara kesilmiş, tavada kızdırılmış 50 gram (iki buçuk silme çorba kaşığı) Vita yağına atılarak 2-3 dakika kadar sote edilmiş 4 koyun veya 1 dana böbreğini derhal ilâve ederek, omleti, böbreklerin üstlerine sarmak ve tabağa almak suretiyle hazırlamalıdır.

142 — OMLET MORNEY SALÇALI
(Vasatî kalorisi: 1.855, bir kişiye: 618

Not : Yukarda (131) veya (132) numaralarda tarif edildiği veçhile

hazırlanmış omletin üstüne (81) numaradaki tarifimiz gereğince 20 gram vita, 20 gram un, 175 gram süt ve 25 gram rende gravyerden elde edilmiş Morney salçası dökmek suretile hazırlamalıdır.

143 — OMLEK ARŞİDÜK USULÜ

(Vasatî kalorisi: 2.530, bir kişiye: 843)

12 adet yumurta
60 gram Vita (3 çorba kaşığı)
Tuz, biber

İçine :
10 adet tavuk ciğeri
200 gram mantar
60 gram Vita (3 çorba kaşığı)

Üstüne :
300 gram domates (2 orta) veya
1 kahve fincanı dömiglas veya
2 » » mader salçası

1 — Bir tavaya, 3 silme çorba kaşığı vita koyarak kızdırmalı sonra bu yağa; soyulmuş, yıkanmış ve doğranmış 200 gram mantar ilâve ederek 5 dakika pişirmeli ve delikli kepçe ile iyicé süzülmüş olarak yağdan çıkararak, bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

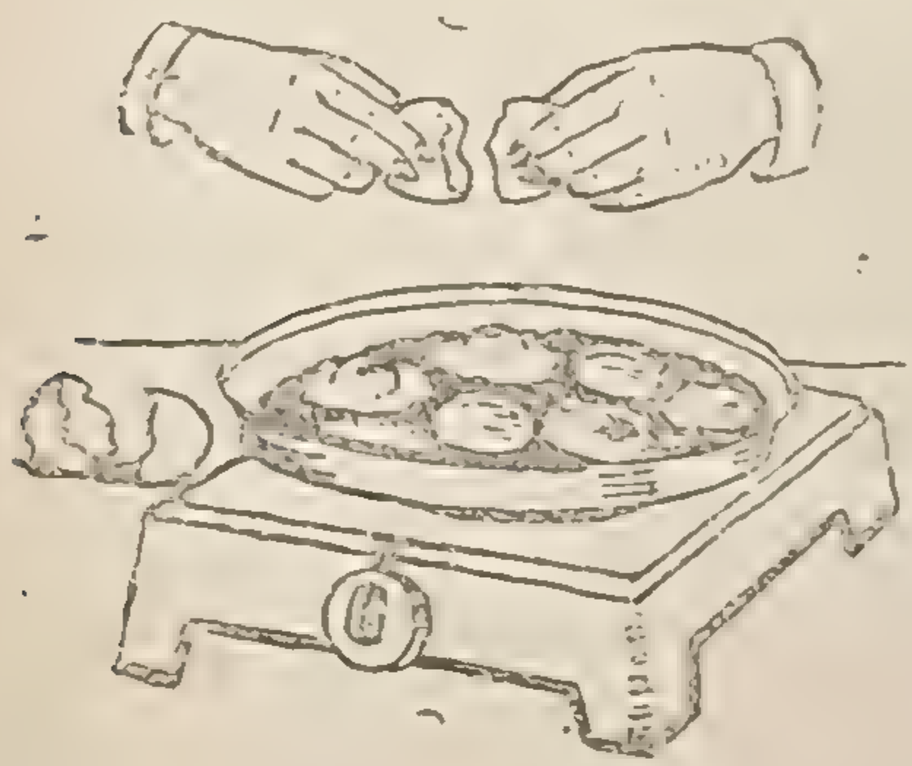
2 — Sonra, mantarları sote edilmiş olduğumuz yağa; kıyılırcasına küçük doğranmış 10 adet tavuk ciğeri katarak, karıştırmak suretiyle 2 dakika pişirmeli ve bunları da süzülmüş olarak, yağdan tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Müteakiben; bir kuşaneye 12 adet yumurta, 2 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile sote etmiş olduğumuz tavuk ciğerini de koyarak, yumurtaları çatalla ancak beş, altı defa çalkalamalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Altışar yumurta hesabile iki seferde pişirmelidir. Esasen bu omleti (131) numaranın not hanesindeki esas kaidelere uyularak pişirilmelidir.)

4 — Diğer taraftan da yumurtaları içinde rahatça pişirebilecek bir tavaya 3 silme çorba kaşığı vita koyarak, yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırmalı, yağ kızınca;, sol el ile tavanı sapını tutmalı, sağ el ile de az vurulmuş ciğerli yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek bir çatalla derhal tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasına üç, beş defa karıştırmalı (şekil: 8) sonra da yumurtalardaki sulu hal zail olunceaya kadar tavayı hafifçe sallamk suretiyle omleti pişirmelidir.

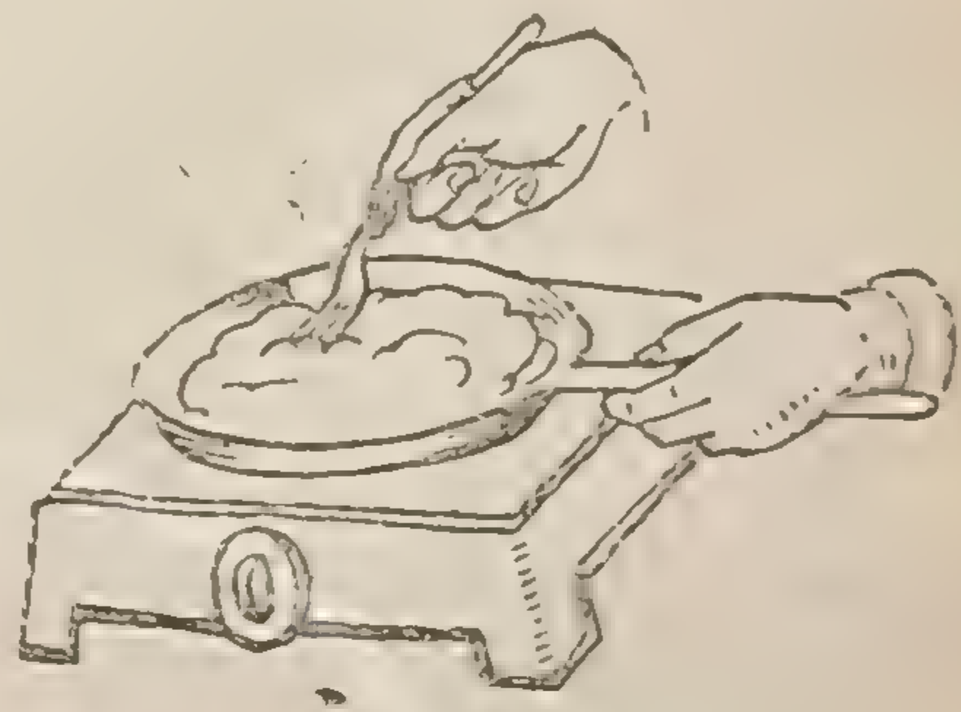
5 — Pişince; tavadaki omletin tam ortasına iki parmak eninde sote etmiş olduğumuz mantarları yaydıktan sonra omletin her iki tarafını mantarların üstlerine kapatmalı, sonra da omletin üstüne servis tabağını kapatarak tavayı alt üst etmek suretiyle omleti tabağa almalı üstüne de kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış yağsız beş dakika pişirilerek az püremsi hale getirilmiş 2 orta domates veya (86) numaralardaki tarifimiz muci-

bince hazırlanmış mader salçası veya dömiglas ilâve etmeli ve servis yapmalıdır. (88) numaradaki üsare salçası da kullanılabilir.)



(Şekil: 7)

Sahandaki ispanak, soğan vesairenin eşilmesiyle birer kahve fincanı kutrunda yuvalar vücuda getirilişi ve bu yuvalara yumurtaların kırılışı.



(Şekil: 8)

Tavaya dökmüş olduğumuz çalkanmış yumurtaları karıştırılması

144 — OMLET MANTARLI (Yeğen usulü)

(Vasatî kalorisi: 2.120, bir kişiye: 706)

12 adet yumurta
60 gram Vita (3 çorba kaşığı)
Tuz, biber

Mantarları:
400 gram mantar
175 » tavuk suyu (3/4 bardak)
2 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz

Salçası:
30 gram Sana (1½ çorba kaşığı)
30 » un ½ kahve fincanı)
250 » mantarların piştiği su (1 bardak)

Üstüne:
1 kahve fincanı mader salçası veya üsare salçası

1 — Bir kuşaneye; üç çeyrek bardak tavuk suyu, bir buçuk çorba kaşığı tereyağ, iki tatlı kaşığı limon suyu, iki tatlı kaşığı tuz ile, yıkanmış altları üst kısımlarından ayrılmış, altlarının topraklı kısımları kesilmiş ve fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış 400 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak beş dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, süzgeçten geçirmek suretiyle mantarların suyunu bir kaba süzmeli, mantarları da bir kaba alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı sana ile yarım kahve fincanı un koyarak küçükçe ateşte karıştırmak suretiyle 2 dakika kavurmalı, sonra buna, mantarlardan süzmüş olduğumuz aşağı yukarı 1 bardak mantar suyunu ilâve ederek, mahlut muhallebi kıvamında bir ko-

yuluğa gelinceye kadar durmadan karıştırmak suretile pişirmekte devam etmeli sonra kuşaneye haşlamış olduğumuz mantarları da katarak, bir, iki dakika daha pişirdikten sonra kuşaneyi ateşten almalı ve az ılınmaya bırakmalıdır.

3 — İç ılınınca: bir kuşaneye 12 adet yumurta, 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber koyarak, yumurtaları çatalla ancak beş altı defa çalkalamalı ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Diğer taraftan da yumurtaları, içinde rahatça pişirebilecek bir tavaya 3 silme çorba kaşığı vita koyarak, yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırmalı, yağ kızınca; sol el ile tavanın sapını tutmalı, sağ el ile de az vurulmuş yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek, bir çatalla derhal tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasına üç, beş defa karıştırmalı (şekil: 8) sonra da yumurtalardaki sulu hal zail oluncaya kadar tavayı hafifçe sallamak suretiyle omleti pişirmelidir.

5 — Pişince; tavadaki omletin tam ortasına, iki parmak eninde mantar içini yaydıktan sonra omletin her iki tarafını mantarların üstlerine kapatmalı, sonra da omletin üstüne servis tabağını kapatarak tavayı altüst etmek suretiyle omleti tabağa almalı, üstüne de (86) ve (88) numralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış bir kahve fincanı mader salçası veya üsare salçası dökmeli ve servis yapmalıdır.

145 — OMLET SÜFLE

(Vasatî kalorisi: 1.670, bir kişiye: 556)

10	adet yumurta	150	gram, rende gravyer peyniri (1½ bardak)
20	gram Vita (1 çorba kaşığı)		Tuz
20	» un ½ kahve fincanı		
200	» süt (¾ bardak)		

1 — Bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı vita ile yarım kahve fincanı un koyarak karıştırmak suretile 2 dakika kavurmalı sonra bunlara üç çeyrek bardak da süt ilâve ederek, mahlut muhallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmelidir.

2 — Sonra mahlûta 2 tatlı kaşığı tuz ile bir buçuk bardak da rende gravyer peyniri ilâve ederek tekrar birkaç kere karıştırmalı ve peyniri iyice mahlûtla halletmeli ve sonra da kabı ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

3 — Mahlût ılınınca buna teker teker olmak üzere 10 adet yumurta sarısı katmalı ve her katışta da iyice karıştırmak suretile hepsini birbirleriyle halletmeli, aklarını da sonradan kullanmak üzere, bir başka tencereye ayırmalıdır.

4 — Sonra ayırmış olduğumuz yumurta aklarına 1 tatlı kaşığı tuz ilâvesile aklar kar gibi beyaz ve koyu bir köpük haline gelinceye kadar

döğmeli sonra da bu akları, yağ, un, süt, peynir ve sarı yumurtalı mahlûta katarak iyice karıştırmak suretile hepsini birbirlerile halletmelidir.

5 — Bilâhare elde edilen bu mahlûtu içi iyice yağlanmış bir kalıba dökerek harareti alttan verilmiş orta kızgınlıktaki fırında aşağı yukarı 30 dakika kadar pişirmeli ve fırından alarak kalıbı ile derhal servis yapmalıdır.

Not : Omleti pişirecek olduğumuz kabın kutru 5 yumurta için 18-20 santim, 10 yumurta için de 22-23 santim arasında olması icap eder.

146 — YUMURTA PARİS USULÜ

(Vasatî kalorisi: 4.270, bir kişiye: 1.426)

12	adet yumurta		*Salçası:*		
12	» kalın ve büyük francala dilimi		30	gram	Vita (1½ çorba kaşığı)
140	gram vejetalin (7 çorba kaşığı)		50	»	füme dil (isteğe bağlı)
			50	»	jambon veya füme dil (arzuya bağlı)
			300	»	domates (2 orta)
					Tuz biber

1 — Bir kuşaneye bir buçuk silme Vita yağı, kibrit çöpü gibi ince doğranmış 50 gram fümedil ile 50 gram jambon veya yine 50 gram füme dil koyarak bunları 2-3 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve gayet küçük kesilmiş 2 orta domates ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, domatesler az erimiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5-6 dakika pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır. (İçlerine dil ve jambon koymadan da olabilir).

2 — Diğer taraftan da, bir gün kadar bayatlamış ve kenarları çıkarılmış 5½ ilâ 6 santim eninde 8 ilâ 8½ santim boyunda ve 3½ ilâ 4 santim kalınlığında muntazam ve düzgün kesilmiş 12 francala dilimlerinin içlerini, birer yumurta alabilecek genişlikte ve derinlikte oymalı ve sonra da oyulmuş bu ekmekleri içinde kızdırılmış 7 silme çorba kaşığı vejetalin veya refine çiçek yağı olan tavaya atarak ekmeklerin herbir taraflarını hafifçe kızartmalı ve yağdan alarak oyuk kısımları üste getirilmiş olarak, bir fırın tepsisine yerleştirmelidir. (Bu yumurtaların tekrar ısıtılması şayanı tavsiye olmadığından öğle ve akşam olmak üzere yumurtaları iki seferde taze olarak pişirmelidir.)

3 — Bunu müteakip, tepsiye yerleştirmiş olduğumuz ekmeklerin o olan kısımlarına birer adet yumurta kırdıktan sonra bunları harar ten verilen kızgınca fırına sürerek 4 ilâ 5 dakika kadar pişirmel hal servis tabağına almalı ve ekmeklerin içindeki yumurtalar

yuluğa gelinceye kadar durmadan karıştırmak suretile pişirmekte devam etmeli sonra kuşaneye haşlamış olduğumuz mantarları da katarak, bir, iki dakika daha pişirdikten sonra kuşaneyi ateşten almalı ve az ılınmaya bırakmalıdır.

3 — İç ılınınca: bir kuşaneye 12 adet yumurta, 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber koyarak, yumurtaları çatalla ancak beş altı defa çalkalamalı ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Diğer taraftan da yumurtaları, içinde rahatça pişirebilecek bir tavaya 3 silme çorba kaşığı vita koyarak, yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırmalı, yağ kızınca; sol el ile tavanın sapını tutmalı, sağ el ile de az vurulmuş yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek, bir çatalla derhal tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasına üç, beş defa karıştırmalı (şekil: 8) sonra da yumurtalardaki sulu hal zail oluncaya kadar tavayı hafifçe sallamak suretiyle omleti pişirmelidir.

5 — Pişince; tavadaki omletin tam ortasına, iki parmak eninde mantar içini yaydıktan sonra omletin her iki tarafını mantarların üstlerine kapatmalı, sonra da omletin üstüne servis tabağını kapatarak tavayı altüst etmek suretiyle omleti tabağa almalı, üstüne de (86) ve (88) numralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış bir kahve fincanı mader salçası veya üsare salçası dökmeli ve servis yapmalıdır.

145 — OMLET SÜFLE

(Vasatî kalorisi: 1.670, bir kişiye: 556)

10	adet yumurta	150	gram, rende gravyer peyniri (1½ bardak)
20	gram Vita (1 çorba kaşığı)		Tuz
20	» un ½ kahve fincanı)		
200	» süt (¾ bardak)		

1 — Bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı vita ile yarım kahve fincanı un koyarak karıştırmak suretile 2 dakika kavurmalı sonra bunlara üç çeyrek bardak da süt ilâve ederek, mahlut muhallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmelidir.

2 — Sonra mahlûta 2 tatlı kaşığı tuz ile bir buçuk bardak da rende gravyer peyniri ilâve ederek tekrar birkaç kere karıştırmalı ve peyniri iyice mahlûtla halletmeli ve sonra da kabı ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

3 — Mahlût ılınınca buna teker teker olmak üzere 10 adet yumurta sarısı katmalı ve her katışta da iyice karıştırmak suretile hepsini birbirleriyle halletmeli, aklarını da sonradan kullanmak üzere, bir başka tencereye ayırmalıdır.

4 — Sonra ayırmış olduğumuz yumurta aklarına 1 tatlı kaşığı tuz ilâvesile aklar kar gibi beyaz ve koyu bir köpük haline gelinceye kadar

döğmeli sonra da bu akları, yağ, un, süt, peynir ve sarı yumurtalı mahlûta katarak iyice karıştırmak suretile hepsini birbirlerile halletmelidir.

5 — Bilâhare elde edilen bu mahlûtu içi iyice yağlanmış bir kalıba dökerek harareti alttan verilmiş orta kızgınlıktaki fırında aşağı yukarı 30 dakika kadar pişirmeli ve fırından alarak kalıbı ile derhal servis yapmalıdır.

Not : Omleti pişirecek olduğumuz kabın kutru 5 yumurta için 18-20 santim, 10 yumurta için de 22-23 santim arasında olması icap eder.

146 — YUMURTA PARİS USULÜ

(Vasati kalorisi: 4.270, bir kişiye: 1.426)

12	adet	yumurta
12	»	kalın ve büyük francala dilimi
140	gram	vejetalin (7 çorba kaşığı)

Salçası:

30	gram	Vita (1½ çorba kaşığı)
50	»	füme dil (isteğe bağlı)
50	»	jambon veya füme dil (arzuya bağlı)
300	»	domates (2 orta)
		Tuz biber

1 — Bir kuşaneye bir buçuk silme Vita yağı, kibrit çöpü gibi ince doğranmış 50 gram fümedil ile 50 gram jambon veya yine 50 gram füme dil koyarak bunları 2-3 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve gayet küçük kesilmiş 2 orta domates ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, domatesler az erimiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5-6 dakika pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır. (İçlerine dil ve jambon koymadan da olabilir).

2 — Diğer taraftan da, bir gün kadar bayatlamış ve kenarları çıkarılmış 5½ ilâ 6 santim eninde 8 ilâ 8½ santim boyunda ve 3½ ilâ 4 santim kalınlığında muntazam ve düzgün kesilmiş 12 francala dilimlerinin içlerini, birer yumurta alabilecek genişlikte ve derinlikte oymalı ve sonra da oyulmuş bu ekmekleri içinde kızdırılmış 7 silme çorba kaşığı vejetalin veya refine çiçek yağı olan tavaya atarak ekmeklerin herbir taraflarını hafifçe kızartmalı ve yağdan alarak oyuk kısımları üste getirilmiş olarak, bir fırın tepsisine yerleştirmelidir. (Bu yumurtaların tekrar ısıtılması şayanı tavsiye olmadığından öğle ve akşam olmak üzere yumurtaları iki seferde taze olarak pişirmelidir.)

3 — Bunu müteakip, tepsiye yerleştirmiş olduğumuz ekmeklerin oyuk olan kısımlarına birer adet yumurta kırdıktan sonra bunları harareti üstten verilen kızgınca fırına sürerek 4 ilâ 5 dakika kadar pisirmeli ve derhal servis tabağına almalı ve ekmeklerin içindeki yumurtaları üstlerine

de hazırlayarak bir tarafa bırakmış olduğumuz Füme Dilli domates salçasını mütesaviyen taksim etmeli ve derhal servis yapmalıdır. (Yumurta sarılarının kat'iyen fazla pişmemesi lâzımdır).

Not : Yumurtalar servis edildiklerinde üstlerine, yarımşar kaşık kadar da (86) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış mader salçası ilâve edilecek olursa yumurtaların nefaseti arttırılmış olur.

147 — YUMURTA AMERİKAN USULÜ

(Vasatî kalorisi: 3.190, bir kişiye: 1.063)

12 adet yumurta
200 gram rafine çiçek veya zeytin yağı (1 bardak)
Tuz

Ekmekleri:
12 dilim ekmek

60 gram vejetalin veya Turyağ (3 çorba kaşığı)

Salçası:
500 gram domates (3 orta)
20 » tereyağ (1 çorba kaşığı)

Ayrıca:
6 ince dilim jambon veya dil

1 — İçinde kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı vejetalin olan tavaya kenar kabukları çıkarılmış ve yarım parmak inceliğinde kesilmiş 12 ekmek veya francala dilimi ilâve ederek, ekmeklerin her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar kızartmalı ve kızarmış ekmekleri bir delikli kepçe ile tabağa alarak, üstlerine yarımşar dilim jambon veya dil oturtmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2—Sonra derince ve 13 ilâ 15 santimetre kutrundaki bir kaba 1 bardak rafine çiçek veya zeytinyağı koyarak, az dumanı çıkar bir hal alıncıya kadar kızdırmalı (lüzumundan fazla kızması da caiz değildir), ve yağın hafifçe dumanı çıkmaya başlayınca, ateşi kısmalı ve küçük bir tabağa hemen bir adet yumurta kırarak yalnız sarısını tuzladıktan sonra tabaktaki yumurtayı yavaşça yağa kaydırmalı ve bir, çatal ile derhal yumurtanın üstüne basarak, yağda 25 ilâ 30 saniye kadar iyice gömülmesini temin etmeli sonra çatalla, yumurtanın diğer tarafını çevirerek, bir o kadar da diğer tarafını yağda gömülü pişirdikten sonra yumurtayı bir delikli kepçe ile almalı tabaktaki jambon veya dilli ekmeklerin üstlerine oturtmalı ve diğer yumurtayı atmak suretiyle bütün yumurtaları böylece pişirdikten sonra, üstlerine (87) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış domates salçasını derhal dökmeli ve servis yapmalıdır. (Ekmeklerin üstlerine (117) numaradaki poşe yumurtayı oturtmak suretile servis yapmak da kabildir.)

Not . Bu yumurtaya (88) numaradaki üsare salçasını kullanmak da mümkündür.

148 — YUMURTA İSPANYOL USULÜ

(Vasatî kalorisi: 2.885, bir kişiye: 961)

12 adet yumurta
80 gram Vita (4 çorba kaşığı)
Tuz

Garnitürü:

600 gram domates (4 büyükçe)
500 gram soğan (5 büyükçe)
110 » rafine çiçek veya zeytin yağı (½ bardak)
50 » un (1 kahve fincanı)
Tuz

1 — İki büyükçe baş soğanı halka halka ve ince kestikten sonra halkaları birbirlerinden ayırarak çenber haline getirmeli ve bunlar tabak içindeki 1 kahve fincanı una buladıktan sonra içinde kızdırılmış yarım bardak rafine çiçek veya zeytinyağ olan tavaya atmalı ve soğanlar nar gibi oluncıya kadar arada bir karıştırmak suretile kızartmalı, sonra da bu kızarmış soğanları büyükçe yuvarlak bir tabağın tam orta kısmına tepeleme yığdıktan sonra tuzlamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, tanesi en aşağı 150 gram gelen yuvarlak ve düzgün 4 adet domatesin her birinden enliliklerine doğru üçer muntazam yuvarlak kestikten sonra bu on iki yuvarlak domatesleri, soğanları kızartmış olduğumuz yağa atarak her bir taraflarını ikişer dakika hesabiyle pişirmeli ve sonra da domatesleri bir delikli kepçe ile teker teker tavadan alarak, ortasında soğan kümesi olan tabağın etrafına sıralamalıdır.

3 — Diğer taraftan 23 ilâ 25 santim kutrundaki bir tavaya 4 silme çorba kaşığı vitanın yarısını koyarak, karartmadan kızdırmalı ve kızdırılmış yağa fazla aralıklı olarak 6 yumurtayı kırdıktan sonra üstlerine tuz serpmeli ve sahanın kapağını kapatarak yumurtaları aşağı yukarı 4 dakika kadar pişirmeli ve ateşten alarak sarıları, beyazlarının tam ortasına getirilmiş olarak, bütün yumurtaları, domateslerin büyüklüğünde bir bardak veya nemse kalıbı ile yuvarlak ve düzgün kesmeli, sonra da her yuvarlak kesilmiş yumurtayı tabağın etrafına sıralamış olduğumuz domateslerin üstlerine oturttuktan sonra ikinci parti yumurtaları pişirmeli, kesmeli ve domateslerin üstlerine oturttuktan sonra derhal servis yapmalıdır.

149 — YUMURTA YEGEN USULÜ

(Vasatî kalorisi: 3.415, bir kişiye: 1.138)

12 adet yumurta
12 » volovan böreği

Salcası:

40 gram terevağ (2 çorba kaşığı)
50 » jambon (arzuya bağlı)
50 » füme dil
200 » mantar
125 gram tavuk suyu (½ bardak)
1 kahve fincanı usare veya mader salcası veya
300 gram domates (2 orta)
1 çorba kaşığı dömiglas (varsa)
1 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz, biber

1 — Bir kuşaneye; yarım bardak tavuksuyu, bir tatlı kaşığı limonsuyu, bir tatlı kaşığı tuz ile, üç beş defa yıkanmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış 200 gram mantar koyarak, çok kuvvetli ateşte 4 dakika haşlamalı suyunu bir küçük kaba süzmeli, mantarları ve suyunu bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Müteakiben, bir kuşaneye iki silme çorba kaşığı tereyağ, her ikisi de kibrit çöpü şeklinde ince doğranmış ellişer jambon ve dil (jambon yemeyenler: 100 gram füme dil kullanmalıdırlar.) koyarak karıştırmak suretiyle ancak iki dakika kavurmalı sonra bunlara: bir kahve fincanı (86) veya (88) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış üsare veya mader salçası veyahutta kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük doğranmış ve püre haline gelinceye kadar yağsız pişirilmiş 2 orta domates veya yarım kahve fincanı konserve tuzsuz domates salçası, varsa bir çorba kaşığı demiglas ile bir kahve kaşığı da biber ilâve ederek, kuşanenin kapağını kapatmalı ve salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar pişirmeli sonra salçaya mantarları da ilâve ederek iki dakika daha pişirdikten sonra ateşten almalı ve soğumaması için sıcakta bırakmalıdır.

3— Bir fırın tepsisine; büyükçe ve ağız kısımları fazla açık olarak ısmarlanmış 12 adet pişmiş volovan böreğini yerleştirdikten sonra bunların genişçe ağız kısımlarından içlerine birer adet yumurta kırmalı tuzlamalı sonra da tepsiyi, harareti üstten verilmiş kızgınca fırına sürerek, yumurtaların üstlerinde hafifçe bir beyazlık hasıl oluncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika pişirmeli sonra da volovanları, üstlerinde yumurtalar olduğu halde servis tabağına aldıktan sonra yumurtaların üstlerine hazırlamış olduğumuz mantar salçasını mütesaviyen taksim etmeli ve derhal servis yapmalıdır. (Arzu edilirse: volovanları: 350 gram un, 350 gram sana veya tereyağ, 185 gram su, 20 gram tuz ile (662) numarada tarif edildiği veçhile hazırlamalıdır.)

150 — YUMURTA KALIPDA SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 2.750, bir kişiye: 916)

12 adet yumurta
10 gram Vita (½ çorba kaşığı)

Ekmekleri:
12 dilim ekmek
60 gram vejetalin (3 çorba kaşığı)

Salçası:
500 gram domates (3 orta)
40 » Sana (2 çorba kaşığı)
1 bardak et suyu

1 — Yarım parmak inceliğinde ve yumurtaları içinde pisirecek olduğumuz küçük kalıplar şeklinde 12 dilim ekmek keserek, bunları içinde kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı vejetalin olan tavaya atarak, ekmeklerin her iki tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı ve ekmekleri bir de-

likli kepçe ile yağdan çıkararak servis tabağına yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra tek bir yumurtayı, ancak yarısı veya üç çeyrek kısmına kadar alabilecek küçüklükteki küçük formların içlerini yarım çorba kaşığı yağ ile iyice yağladıktan sonra, yağlanmış beher kalıbın içine birer adet yumurta kırmalıdır.

3 — Sonra bu yumurta kalıplarını, içinde su kaynamakta olan, yayvan bir tepsiye oturttuktan sonra kalıpların içlerine su kaçmaması için ateşi hafifçe kısmalı ve yumurtalar pişip de üstleri beyaz bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 30 dakika pişirmeli (kalıpların üstlerine birer kapak kapatılabilirse yumurtaları 15 ilâ 20 dakika zarfında pişirmek de mümkündür.)

Sonra da kalıpları sudan çıkararak yumurtaları tabaktaki küçük ekmeklerin üstlerine oturtmalı, üzerlerine de (87) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış domates salçasını derhal dökmeli ve servis yapmalıdır.

Not : Bu yumurtaya, (86), veya (88) numaralardaki mader veya üsare salçası kullanmak da kabildir.

151 — YUMURTA FIRINDA (Domates içinde)

(Vasatî kalorisi: 900, bir kişiye: 300)

12 adet yumurta
1800 gram domates (12 orta)
40 gram tereyağ veya Sana (2 çorba-kaşığı)

1 — İçlerine rahatça birer yumurta alabilecek büyüklükte, aşağı yukarı 150 şer gramlık 12 adet yuvarlak ve düzgün sırık domateslerinin üst kısımlarını yarım parmak inceliğinde kesmek suretile birer kapak çıkardıktan sonra domateslerin gövdelerini zedelemeden içlerini oymalıdır. (Domateslerin kapaklarını gövdelerinden ayırmamak daha muvafıktır.)

2 — Sonra oyulmuş olan her bir domatesin içine, birer kahve kaşığı hesabile tereyağ veya Sana ilâve ettikten sonra her domates birer tane de yumurta kırmalı ve üstlerini tuzladıktan sonra kapaklarını kapatmalıdır.

3 — Müteakiben içlerinde birer yumurta olan domatesleri; içi hafifçeyağlanmış fırın tepsisine yerleştirdikten sonra tepsiyi, harareti alttan verilmiş kızgınca fırına sürerek yumurtaları aşağı yukarı 20 dakika pişirmeli sonra da domatesleri ihtimamlı bir surette tepsiden tabağa almalı ve derhal servis yapmalıdır.

Fasıl: 6

Balık porsiyonları: Reçetelerimiz iki kap üzerinden üç kişinin sabah ve akşam doyabilmesi için hesaplanmıştır. Tesbit edilen bu ölçülerde yapılacak herhangi bir kap veya kişi değişikliği aynı zamanda porsiyonlarca tesbit edilen balık mikdarlarının da değişmesini gerektirir. Buna nazaran kap veya kişi adetlerinin artış veya eksilişlerile mütenasip bir şekilde parsiyonların ihtiva ettikleri balık mikdarlarını gösterir cetveldir.

Kap adetleri	Çocuklar balık gram	1 kişi balık gram	2 kişi balık gram	3 kişi balık gram	4 kişi balık gram	5 kişi balık gram
1 kap yemek üzerinden	300	500	1000	1500	2000	2500
2 kap yemek üzerinden	200	350	750	1000	1500	1750
3 kap yemek üzerinden	150	250	500	750	1000	1250
4 kap yemek üzerinden	100	200	400	600	800	1000

Balıkların mevsimleri ve hususiyetleri:

Levrek balığı: Beyaz etli bu balıkların en lezzetli zamanları Ekim Haziran arasıdır. En makbulleri bir buçuk ilâ iki kilo gelenleridir. Sırtları kurşunî yanları gümüşüdür. Benzerleri olan uzun levreklerin tabiri veçhile burun ve vücudu uzun, renkleri yeşile veya açık kahve renginecalmakta olup etleri daha beyaz fakat daha lezzetsizdir. Haşlama ve büyüklerinden filato çıkarmak suretiyle tava ve ıskaraya elverişlidir. (Şekil: 76).

Kefal balığı: Beyaz etli bu balıkların en lezzetli zamanları Ekim-Nisan arasındadır. Tanesi 200 - 300 gram gelmektedir. Daha küçüklerine cinslerine göre Ganyot veya İlarya denilmektedir. Topbaş, Polaterina ve Altınbaş olarak üç ayrı cinse ayrılan bu balıkların en lezzetlisi Topbaş kefaldır. Topbaş kefallerin tabiri veçhile başları top gibi yuvarlak, renkleri kurşunî, gözleri de şeffaf bir gışa ile yarıya kadar kapalıdır. (Şekil. 77). Diğerlerinin ise başları sivri, vücütları nisbeten ince, renkleri açık kurşunî, gözleri de hafif sarımtıraktır (Şekil: 78). Donmaya, haşlamaya veya tavaya elverişlidir.

Mercan ve Karagöz balıkları: Az yassı ve beyaz etli bu balıkların en lezzetli zamanları Kasım - Mayıs arasıdır. En makbulleri tanesi, 750-

1,5 kilo gelenleridir. Mercanın daha küçüklerine Mıngır tabir edilmektedir (Şekil: 79). Haşlama ve tavaya elverişlidir.

Kırlangıç balığı: Beyaz etli bu balıkların en lezzetli zamanları Ağustos - Şubat arasıdır. Tanesi 1-8 kilo gelmektedir. Daha küçüklerine Mazak denilmektedir. Fakat kırlangıçların bir de benzerleri vardır ki ismine Öksüz derler. Öksüzün eti lezzetsizdir. Her iki balığı birbirlerinden tefrik edebilmek için bu balıkların burunlarına bakmalıdır. Kırlangıcın burnu balık biçiminde olduğu halde (Şekil: 86), diğerininki çatal ve çatalın ucunda da dört, beş tane kadar kırık dikenler mevcuttur (Şekil: 87). Balık çorbası, haşlama ve papas yahnisine elverişlidir.

Barbunya ve Tekir balıkları: Beyaz etli bu balıkların en lezzetli zamanları Ekim-Mart arasındadır. Barbunyanın en makbul olan tanesi 150-200 gram gelenleridir. Benzeri olan Tekir balıklarının ise tanesi 50-200 gram arasında gelenleridir. Barbunya balıklarının renkleri kırmızı, Tekirlerin ise pembedir (Şekil: 83-84). Barbunyalar ıskaraya, Tekir de tavaya elverişlidir.

Lüfer balıkları: Beyaz etli bu balıkların en lezzetli zamanları Ekim-Ocak arasıdır. Boylarına göre isimleri de değişmekte olan bu balıkların en makbulleri 4-7 tanesi bir kilo gelen Lüfer balıklarıdır (Şekil: 85). Dadaha küçük olan Sarıkanad ve Çinekoplar yağsız; daha büyük Kufanalar da fazla yağlı olduklarından makbul sayılmazlar. Lüferler zamanında ıskaraya; sonraları da tavaya elverişlidirler.

İzmarit balığı: Beyaz etli bu balıkların en lezzetli zamanları Ekim-Mayıs arasıdır. Tanesi 70-80 gram gelenleri çok makbuldür. Lezzetli ve hafif fakat kılçıklıdır. Haşlamaya, pulları kazınmış veya üstünün tulumu çıkarılmış olarak da ıskara ve tavaya elverişlidir (Şekil: 96).

İskorpit balığı: Beyaz etli bu balıkların en lezzetli zamanları Ağustos - Şubat arasıdır. En makbulleri tanesi 250 - 300 gram gelenleridir. Etleri sert ve fakat lezzetli, üstlerinde zehirli dikenler mevcuttur. Bu itibarla bu balıklar daima balıkçılara ayıklattırılmaktadır. Çorba ve haşlamaları çok elverişlidir (Şekil: 97).

Kaya balığı: En lezzetli zamanları Nisan - Haziran arasıdır. Kaya balıklarının Tokmakbaş, Saz kayası, Salyangoz kayası ve Dişli kaya gibi dört cinsi varsa da en makbulü Tokmakbaş tabir edilen kayadır. Tokmak baş kayanın başı büyük ve tokmak gibi, renkleri de siyah ve zeytunidir (Şekil: 90). Diğerlerinin ise başları nisbeten uzunca, renkleri de sarı kamış renkli veya esmerce renkler üzerinde koyu kahve rengi dalgalar mevcuttur. Haşlama ve tavaya elverişlidir.

İstavrit balığı: Siyah etli bu balıkların en lezzetli zamanları Kasım-Mart arasıdır. En makbulü Karagöz istavridi tabir edilen tanesi 200-300

gram gelenleridir (Şekil: 89). Karaca denilen küçükleri lezzetsizdir. Tavaya elverişlidirler.

Uskumru ve Kolyos balıkları: Siyah etli bu balıklardan Uskumrunun en lezzetli zamanları Kasım - Mart arasıdır. Kolyozlar şeklen Uskumruya çok benzerler. Fakat etleri çok lezzetsizdir. Uskumruların renkleri mavimsi, olduğu halde Kolyozların ki açık yeşil ve gözleri de Uskumrunun gözlerinden iki misli daha büyüktür. Uskumrular bilhassa ızgara ya, Kolyoslar da tavaya elverişlidir (Şekil: 91).

Palamut balığı: Siyah etli bu balıkların boylarına göre isimleri de değişmektedir. Ağustos nihayetine doğru Çingene palamudu olarak görünmeğe başlıyan bu balıklar bir müddet sonra Palamut Vanozu Ekim ve Kasım aylarında da Palamut halini alırlar. Daha sonraları da Torik olarak piyasaya arz edilirler. En lezzetli olanları Palamut balıklardır. Tava ve fırına elverişlidir (Şekil: 92).

Gümüş balığı: Siyah etli bu balıkların en lezzetli zamanları Nisandan Mart nihayetine kadardır. Tavaya elverişlidir (Şekil: 93).

Sardalya balığı: Siyah etli olan bu balığın en lezzetli zamanı Temmuz başından Eylûl nihayetine kadardır. Tanesi 9 ilâ 15 santim arasında olanları makbuldür (Şekil: 94).

Hamsi balığı: Siyah etli bu balıkların en lezzetli zamanları Aralık ortalarından Mart nihayetine kadardır. Bilhassa 11-12 santim uzunluğunda olanlar makbul sayılırlar. Buğlama ve tavaya elverişlidir (Şekil: 95).

Kılıç balığı: Siyah etli bu balıkların en lezzetli ve yağlı zamanları Eylûl ortalarından Kasım sonuna kadardır. Nisbeten büyük ve etleri kırmızımtırak olmaktan fazla beyazımsı olanları makbuldür. Yağlı olduğu mevsimlerde ıskaraya, yağsız olduğu zamanlarda tavaya elverişlidir (Şekil: 88).

Dil balığı: Beyaz etli bu balıkların en lezzetli zamanları Kasım- Mart arasıdır. En makbulleri tanesi 250 - 400 gram gelenleridir. Daha küçükleri pek makbul sayılmazlar. Ancak siyah derisi yüzüldükten sonra tavaya elverişlidir (Şekil: 80).

Pisi balıkları: Beyaz etli bu balıkların en lezzetli zamanları Ocak ve Nisan arasıdır. Bir de bu balıklarin benzerleri olan Derepisisi vardır ki etleri gayet lezzetlidir. Derepisilerinin üst kısımları diğerlerinkinden daha açık renkte bilhassa karınları süt gibi beyaz ve bir takım esmer benekler mevcuttur (Şekil: 81). Tavaya elverişlidir.

Kalkan balığı: Beyaz etli bu balıkların en lezzetli zamanları Mart-Haziran sonuna kadardır. En makbulleri 3-4 kilo arasındaki erkek Kalkanlarıdır. Dişiler daha az civili fakat etleri daha yumuşaktır. Ve bir dişi Kalkanda 1/2-1 kilo arasında yumurta çıkmaktadır. Bunların 200-750

gram arasında gelenlerine Kalkan yavrusu denilmektedir. Yavruların en lezzetli zamanları ise Haziran - Ağustos arasındadır (Şekil: 82). Tavaya elverişlidir.

İstakoz ve böcek: Bunların en lezzetli ve bol olduğu mevsim Mayıs-Temmuz arasında olanlardır. Bu hayvanların siyahımsı, koyu yeşil ve mavimsi gibi muhtelif renkte olanları vardır. Fakat her ne renkte olursa olsun bunların cüsselerine nazaran ele ağır gelenlerini tercih etmek icap eder. Ele mantar gibi hafif gelen Istakozlar boş demektir. Pişirilmeleri ise; istakozun santimi 45 saniye hesabile haşlanmalıdır. Meselâ: İstakozun uzunluğu $\frac{35 \times 45}{60}$ = 26 dakika pişme müddeti gibi... Böceklerin ise etleri beyaz, fakat sert ve lezzetsizdir. Böceklerde, Istakozdaki gibi makaslar mevcut olmaması itibariyle bunları kolayca tefrik etmek kabildir. Böceğin ise her bir santimi (1) dakika hesabile haşlanmalıdır. Yani 10 santim uzunluğundakini 10 dakika. 36 santimi ise 36 dakika haşlamak icap ettiği gibi.

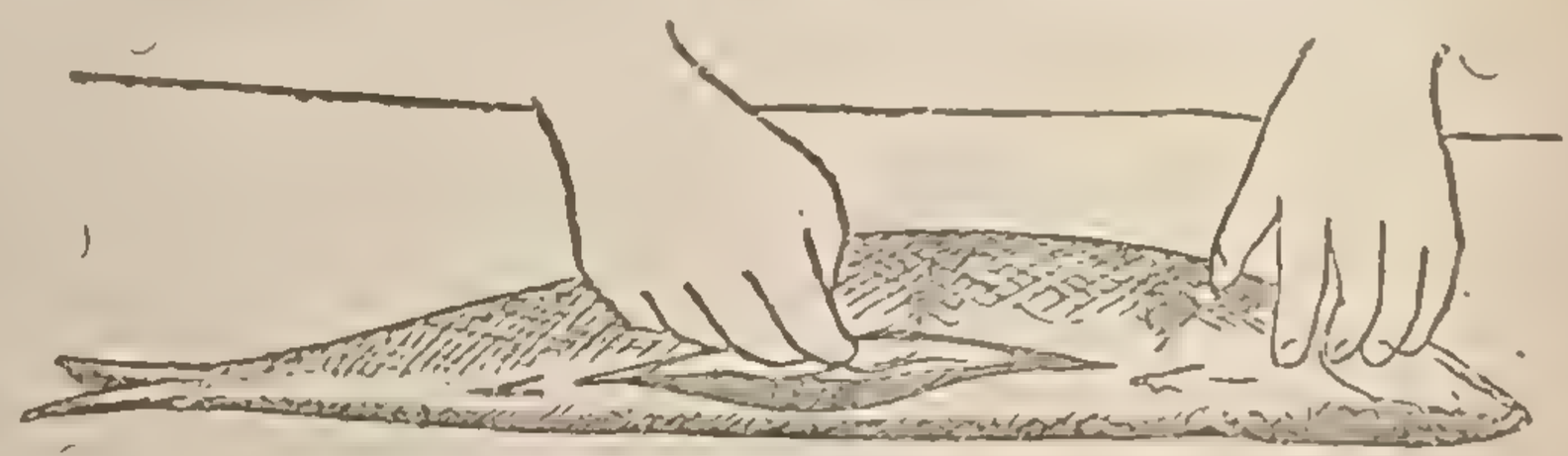
Servis edilmeleri: Balıklar; çorba ve yumurtadan sonra et veya tavuktan evvel servis yapılmalıdır.

BALIKLARDA ÖNEMLİ NOKTA: Yukarıda cins ve evsafını izah etmiş olduğumuz balıklardan herhangi biri olursa olsun, bunların lezzetli ve gıdalı olabilmeleri için, bu balıkların evvelemirde taze olmaları şarttır. Taze olmıyan balıkların lezzetli veya gıdalı olmaları şöyle dursun bunlardan zehirlenerek ölmek ihtimali bile mevcuttur. İşte bu sebepledir ki balıkların tazeliklerine ehemmiyetle dikkat etmek icap eder.

Balıkların tazeliklerini anlayabilmek için de: Bir üçgen şeklinde bunların göz, kulak tabir edilen galseme ve vücutlarını dikkatlice kontrol etmelidir. Vücudu donmuş ve kıvrık, gözleri parlak, galsemeleri rutubetli ve kırmızı olan balıklar taze demektir. (Lodos ve sıcak havalarda balıklar taze olmalarına rağmen vücutları donmuş olmayabilir. O takdirde balıkların sadece göz ve galsemelerini kontrol etmelidir.) Gözleri çökmüş ve dumanlı galsemeleri beyaz olan balıklar da' bilakaydışart bayat demektir.

100 er gramında 68 80 kalori olan balıklar		100 er gramında 81-100 kelo i olan balıklar		100 er gramında 101-150 kalori olan balıklar		100 er gramında 151-189 kalori olan balıklar	
Barbunya	68	Kefal	81	Hamsi	115	Kılıç	160
Gümüş	75	Mercan	81	Palamut	135	İstavrit	161
Pisi	78	İstakoz	89	Lüfer	137	Uskumru	189
Kalkan	79	Böcek	93				
Levrek	80	Dil	94				
Kırlangıç	80						
Sardalya	80						

(Şekil: 9)
Balıkların pullarının kazınması



(Şekil: 11)
Balıkların karınları yarılmak suretiyle içlerinin temizlenmesi.

(Şekil: 10)
Balık kulakları tabir edilen galsemelerinin çekilmek suretiyle çıkarılışı.

Yassı balıkların galsemelerini çekmek suretiyle içlerinin temizlenişi.
Şekil: 12

BALIKLARIN PULLARININ KAZINMASI, İÇ VE KULAKLARININ TEMİZLENMESİ VE FİLETO ÇIKARILMASI

A — **Pulların kazınması:** Pullu beyaz etli bir balığın pullarını temizliyebilmek için çok keskin olmayan bir bıçağı, pulların aksi istikametine doğru kazırcasına sürtmelidir. Ve pulların iyice temizlenmiş olduğunu anlamak için de, balığa el ile temas edildiğinde elin hiç bir pürtüğe rastlamadan rahatça kayması lâzımdır. (Şekil: 9).

B — **İçlerinin temizlenmesi:** Balıkların kulak tâbir edilen galsemelerini çekmek suretile çıkarıp attıktan sonra (şekil: 10) içine rahatça iki parmak girebilecek büyüklükte, balığın karnını yarmalı sonra da, bu yarıkdan içeri iki parmak sokarak, barsaklarını dışarı çekmek suretile, balıkların içlerini temizlemelidir. (Şekil: 11).

C — **Yassı balıkların içlerinin temizlenmesi:** Yine kulak tâbir edilen galsemelerini içi ile birlikte çekip çıkardıktan sonra, buradan açılan delikten parmak sokmak suretiyle içlerindeki bütün barsakları temizlemelidir (Şekil: 12).

D — **Balıklardan fileto çıkarılışı:** Balıkların her iki taraflarındaki etleri, balıkların uzunluklarına doğru, ortalarındaki kalın kılçık hizasından keserek etleri çıkardıktan sonra, çıkarılan bu etlerin, alt, yani kuyruk kısımlarından et ile deriyi bıçakla hafifçe birbirlerinden ayırmalı sonra da bıçağın yüzünü deri kısmına doğru hafifçe meylettirmek suretile yürüterek deriyi yüzmeli ve dilim dilim parçalara kesmelidir (Şekil: 13 A, B, C).

152 — BALIK HAŞLAMASI

(Levrek, kefal, kırlangıç balıklarından)

(Vasatî kalorisi: 2090, bir kişiye 696)

1200	gram	balık	250	gram	havuç (7 küçükçe)
1750	»	su (7 bardak)	1	demet	maydanoz
65	»	zeytinyağı (1 kahve fin.)	6	diş	sarımsak
500	»	sarı patates (8 orta)	1	adet	limon
300	»	kereviz (3 orta)			Tuz

1 — Bir tencereye; 7 bardak su, 1 kahve fincanı zeytinyağı, kazınmış ortalarından ikiye bölünmüş 7 küçükçe havuç, kabukları soyulmuş dörde kesilmiş 8 sarı patates, kabukları elma gibi soyulmuş ve dörde bölünmüş 3 orta baş kereviz, 6 diş sarımsak, ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, kapağı kapatılmış olarak, tencereyi orta harareteki ateşe oturtmalı ve sebzelerde hafif bir yumuşaklık hasıl oluncaya kadar 25 dakika haşlamalıdır.

2 — Sebzeler pişmeye yüz tutunca; bunlara 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış iç ve galsemeleri yani kulakları temizlenmiş (şekil: 9-10-11) iki veya üçer parmak eninde halkalara kesilmiş (balıklar küçükse yarım olarak da kesilebilir) ve iyice yıkanmış 1200 gram balık ilâve ederek, tencereye kapaksız olarak balıkları sebzelerle birlikte 20 dakika haşlamalıdır. (Tencerenin kapağı kapatılacak olursa sebzelere balık kokusu sinmiş olur.)

3 — Sonra tencereye yıkanmış ve kıyılmış 1 demet maydanoz ile 1 adet limon suyu ilâve ederek, tencereyi ateşten almalı ancak 5 dakika sonra balıkları sebze ve suyu ile birlikte servis yapmalıdır.

153 —KARIŞIK BALIK HAŞLAMASI (İtalyan usulü)

(Vasatî kalorisi: 1.985, bir kişiye: 661)

1250	gram muhtelif cins balık	1500	gram su (6 bardak)
25	adet iri midye	1	küçük havuç
60	gram zeytinyağı (1 kahve fin.)	1/2	demet kereviz yaprağı
65	» kırmızı şarap (1 kahve fincanı)	1	» maydanoz
		2	diş sarımsak
400	» domates (2 büyük)		Tuz, kırmızı biber
30	» tuzsuz salça (1 çorba k.) (Tercihan TAMEK)	1	limon (yanında)

1 — Taze olmak üzere, kefal, skorpit, dülger, izmarit varsa mürekkep balıklarından müteşekkil (saydığımız balıklardan biri yoksa yerine, kırlangıç, levrek, mercan vesaire gibi beyaz etli balıkları, mürekkep balığı yerine de küçük istakoz, böcek veya karavides ikame etmek mümkündür. Ancak istakoz kullanıldığında bu hayvanın kuyruk kısmını birer parmak genişliğinde yuvarlaklara üst kısmını da uzunluğuna ikiye kesmek suretiyle kullanmak icap eder (Şekil: 18). 1250 gram balıkları kitabımızın 105 nci sahifesinde tarif edildiği veçhile pullarını kazıdıktan, iç ve kulaklarını temizledikten sonra (Şekil: 9, 10, 11). (Mürekkep balığın balıkçıya temizletmelidir), bunların baş ve kuyruklarını bir tencereye, balıkları da yarımşar parmak uzunluğunda parçalara keserek bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra başların bulunduğu tencereye, parmak büyüklüğünde parçalara kesilmiş olarak mürekkep balıklarile, 1 küçük havuç, 1/2 demet kereviz yaprağı, maydanozun kökü, yarım çorba kaşığı tuz ile 6 bardak da âdi su koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasiyle üstünde kapatmalı ve küçük ateşte bir saat haşlamaya bırakmalı ve bir saat sonra balık suyunu süzmek suretile başka bir tencereye aldıktan sonra bu balık suyuna haşlamış olduğumuz mürekkep balıklarını ilâve etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, başka bir tencereye, 1 kahve fincanı zeytinyağı koyarak az kızdırmalı sonra buna döğülmüş 2 diş sarımsak, 1 tutam kırmızı biber ile 1 kahve fincanı da siyah şarap katarak 2 dakika kadar kaynatmalı sonra bunlara soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates ile 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası, domates yoksa bir buçuk kahve fıncanı domates salçası ilâve ederek, domatesler erimiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika pişirmeli sonra bunlara içinde mürekkep balığı olan böcek suyu ile diğer balıkları da katarak 15 dakika pişirmeli, sonra bunlara, kılları ayıklanmış 25 adet iç midye ile kıyılmış 1 demet maydanoz ilâve ederek ancak bir taşım kaynatmalı ve kâşeye alarak servis yapmalıdır. (Bu çorbaya istakoz kullanılacaksa istakoz parçalarını balıklarla birlikte katmalıdır.)

154 — KARIŞIK BALIK HAŞLAMASI Fransız usulü (BUYABES)

(Vasatî kalorisi: 1.895, bir kişiye: 631)

1500	gram	muhtelif cins balık	1500	gram	su (6 bardak)
65	»	zeytinyağı (1 kahve fincanı)	1	demet	maydanoz
			1	»	tereotu
150	»	soğan (2 orta)	1		defne yaprağı
300	»	domates (2 orta) veya	1	parmak kadar	portakal kabuğu
75	»	tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)	½		tutam safran

1 — Taze olmak üzere, skorpit, lipas, dülger, izmarit, çinakop, kırlangıç, mercan, kaya, küçük böcek (langust) veya iri bir pavuryadan müteşekkil (Buyabesde, saydığımız balıkların hepsinin bulunması şayanı arzu olmakla, birinden birinin bulunması halinde de çorbayı yine yapmak kabildir. Ancak mecmuu göstermiş olduğumuz gramı tutmuş olsun.) 1500 gram balıkları (böcek bir tarafa), kitabımızın 105 inci sahifesinde tarif edildiği veçhile, pullarını kazıdıktan, iç ve kulaklarını temizledikten sonra (şekil: 9-10-11), canlı böceğin kuyruk kısmını birer parmak eninde yuvarlaklara sırtı olan üst kısmını da ikiye kesmeli (şekil: 18) yıkamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra yüksekce bir marmit veya tencereye, 1 kahve fincanı zeytinyağı küçük kesilmiş 2 orta baş soğan, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta domates, kıyılmış birer demet maydanoz ve dereotu, 1 defne yaprağı yarım parmak boyunda portakal kabuğu, 6 bardak su, yarım tutam safran, 1 kahve kaşığı acı kırmızı biber (varsa bilhassa koyun), yarım çorba kaşığı tuz ile parçalara kesmiş olduğumuz balık ve böceği de koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve balıkları çok kuvvetli ateşte 15 dakika haşlamaya bırakmalıdır. (Daha doğrusu; diğer

malzeme ile evvelâ sert etli böcekleri on dakika sonra da yumuşak etli, balıkları katarak 5 dakika daha pişirmek suretile 15 dakikayı doldurmak icap eder.)

3 — Sonra çorbalığın içine: kabukları çıkarılmış, yarım parmak inceliğinde kesilmiş ve fırında iyice kızartılmış francala dilimlerini yerleştirdikten sonra üstüne on beş dakika pişmiş çorbayı balıklarile birlikte ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

155 — TEREYAĞLI BALIK

(Levrek, kefal gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 1.125, bir kişiye: 708)

1000 gram levrek balığı
500 » sarı patates (4 baş)
1 baş soğan
½ demet kereviz yaprağı
8 bardak su
Tuz

Üstüne:
125 gram tereyağ (2 kahve fincanı)
½ demet maydanoz
1 adet limon (garnitür olarak)

1 — Orta büyüklükte bir tencereye; 8 bardak su, kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş 1 baş soğan, yarım demet kereviz yaprağı, 1 çorba kaşığı tuz ile iyice yıkanmış fakat kabukları soyulmamış 4 büyükçe patates koyarak, kapağı kapatılmış olarak tencereyi ateşe oturtmalı ve patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı sonra da patatesleri tencereden çıkararak ılınmaya bırakmalıdır.

2 — Sonra bu tencereye; 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış iç ve kulak tabir edilen galsemeleri temizlenmiş, (şekil: 9-10-11), yıkanmış ve enliliğine doğru 6 müsavi tekerlek kesilmiş 1000 gram ağırlığında 1 adet balık ilâve ederek, kapağını kapatmalı kuvvetlice ateşde balıkları ancak 20-25 dakika arasında haşlamalıdır.

3 — Sonra haşlamış olduğumuz balıkları, bir delikli kepçe ile tabağa alarak etrafına, kabukları soyulmuş ve ortalarından ikiye kesilmiş patatesleri yerleştirmeli üstlerine de, içine yarım demet kıyılmış maydanoz karıştırılmış 2 kahve fincanı da sıcak tereyağını gezdirmeli ve yanında dörde bölünmüş limon olduğu halde balığı servis yapmalıdır.

156 — BALIK MAYONEZLİ

(Levrek, kefal, mercan, sinarit gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 2.730, bir kişiye 910)

1000 gram beyaz etli balık
8 bardak su
1 adet havuç
1 baş soğan
2 diş sarımsak ve maydanoz kökü
Tuz

Mayonezi:
2 adet yumurta sarısı
1 » limon
225 gram rafine zeytinyağı (1¼ bardak)
1 tatlı kaşığı tuz

1 — Bir tencereye; 8 bardak su, kazınmış 1 havuç, kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş 1 soğan, 2 diş sarımsak, 1 maydanoz kökü, 1 çorba kaşığı tuz ile, 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış, iç ve kulak tâbiredilen galsameleri çıkarılmış (şekil: 9-10-11) ve ikiye kesilmiş 1000 gram beyaz etli balık koyarak, kapağı kapatılmış olarak, tencereyi kuvvetlice ateşe oturtmalı ve tenceredeki su iyice kaynar bir hal aldıktan sonra balıkları ancak 6-7 dakika arasında haşlamalıdır.

2 — Balıklar haşlanınca: bunları bir delikli kepçe ile tencereden çıkararak, ılındıktan sonra kılçık ve derilerini ayıklamalı sonra da balıkları küçük parçalara ayırarak bir tabağa döşemeli ve iyice soğuduktan sonra yanında; (94) veya (95) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış mayonez olduğu halde balıkları servis yapmalıdır. (Siyah etli balıklar haşlanmaya elverişli değildirler. Bunların en iyi tefrik usulü üstünde pullarının olmamasına dikkat etmelidir.

157 — BALIK LİMON SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 1.320, bir kişiye: 440)

Not: Mayonez yerine, (92) numarada tarif edildiği veçhile 2 büyük limon, 1 kahve fincanı zeytinyağ ve kıyılmış yarım demet maydanozdan elde edilmiş limon salçası kullanmak suretiyle (156) numarada tarif edildiği veçhile mayonezli balık gibi yapmalıdır.

159 — MÜREKKEP BALIĞI LİMON SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 1.400, bir kişiye: 466)

1000	gram mürekkep balığı	*Salçası:*	
8	bardak su	2	orta limon
1	çorba kaşığı tuz	¾	kahve fincanı zeytinyağı
1	havuç, kereviz yaprağı	½	demet maydanoz

1 — Taze olmak üzere, 1000 ilâ 1250 gram arasındaki bir mürekkep balığının üstündeki zar gibi ince derisini, yüzdükten sonra, bıçak ucu ile evvelâ bunun gözlerini ve kese ağzı şeklindeki ağzını kesip atmalı sonra da balığın vücudunu teşkil etmekte olan kıkırdağa benzer cep şeklindeki kısmın tam ortasından aşağıya kadar kesmek suretile balığın içini açmalı ve içindeki mürekkep torbasını ve torbanın etrafındaki ciğer vesaireyi (tahin tâbir edilen sarı kese bırakılmalıdır), kesmek suretiyle çıkarıp attıktan sonra balığı iyice yıkamalıdır. (Balıkcıya da temizlettirilebilir).

2 — Sonra: temizlenmiş ve yıkamış olduğumuz balığı bir tencereye koyduktan sonra üstüne 8 bardak su, 1 çorba kaşığı tuz, 1 küçük havuç, yarım demet maydanoz, yarım demet kereviz yaprağı ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve balık pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar, ilk on beş dakikası kuvvetli, sonra da küçükçe ateşte olmak üzere aşağı yukarı bir buçuk saat haşlamaya bırakmalıdır.

3 — Pişince: sadece balığı tencereden çıkararak, ceviz büyüklüğünde parçalara kesilmiş olarak tabağa yerleştirilmeli, üstüne de 2 limon suyu, üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağ ve kıyılmış yarım demet maydanoz ilâve ettikten sonra servis yapmalıdır.

159 — BALIK BUĞULAMASI
(Tekir, sardalya, hamsı gibi balıklardan)
(Vasatî kalorisi: 2.080, bir kişiye: 693)

1000	gram balık	1	adet limon
160	» zeytinyağı	½	demet tereotu
	(2½ kahve fincanı)	½	» maydanoz
150	» su (2 kahve fincanı)		Tuz

1 — Elle ovalamak suretiyle pulları çıkarılmış ve 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile iç ve kulak tâbir edilen galsemeleri temizlenmiş (şekil 10-11) 1000 gram balıkları iyice yıkadıktan sonra bir tepsiye yan yana yerleştirmelidir. (Tekir ve Sardalya balıklarının pulları kazınmaz, Hamsı de ise pul yoktur.)

2 — Sonra, balıkların üstlerine; sıra ile iki buçuk kahve fincanı zeytinyağı, 2 kahve fincanı su, yarım çorba kaşığı tuz, her ikisi de kıyılmış yarımşar demet tereotu ve maydanoz ile tekerlek kesilmiş 1 adet de limon ilâve ederek, tepesinin kapağını kapatmalı ve orta hararetteki ateşte 6-8 dakika pişirmeli, ateşten alarak, soğuduktan sonra servis yapmalıdır. (Tereotu, maydanoz yerine 1 çorba kaşığı kekik de kullanılabilir).

160 — BALIK BUĞULAMASI TEREYAĞLI
(Uskumru, hamsi, sardalya gibi balıklardan)
(Vasatî kalorisi: 1350 - 2390, bir kişiye: 420 - 796)

1000	gram balık	1	kahve fincanı su
70	gram tereyağı veya Sana	½	demet maydanoz
	(3½ çorba kaşığı)		Tuz

1 — Pullu ise pulları çıkarılmış ve 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile iç ve kulak tâbir edilen galsameleri temizlenmiş (şekil 9-10-11) yıkan-

mış 1000 gram balığı yayvanca ve altı düz bir tencereye veya tepsiye yanyana yerleştirdikten sonra bunlara yarım çorba kaşığı tuz ile 1 kahve fincanı da su ilâve ederek kapağını kapatmalı ve balıkları küçük ateşte 20 dakika pişirmelidir. (Büyük ateş, balıkların parçalanmasına sebebiyet verir.)

2 — Pişince; balıkları kırmadan itinalı surette tabağa almalı, üstlerine de ince kıyılmış yarım demet maydanoz yakmadan eritilmiş 3.1/2 silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana yağını gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

161 — KEFAL BALIĞI DONDURULMUŞ

(Vasatî kalorisi: 1025, bir kişiye: 341)

1000	gram kefal balığı	½	demet maydanoz
1500	» su (6 bardak)	½	» kereviz yaprağı
200	» sarı patates (4 küçük)	2	adet limon suyu
150	» havuç (4 küçükçe)	6	diş sarımsak
			Tuz

1 — Bir tencereye; 6 bardak su, kazınmış ve ortalarından ikiye bölünmüş 4 küçükçe baş sarı patates, kabukları soyulmuş, yine ikiye bölünmüş 4 adet küçükçe havuç, 6 diş sarımsak, yarım demet kereviz yaprağı ile, yarım çorba kaşığı tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve sebzelerde hafif bir yumuşama hasıl oluncaya kadar 25 dakika haşlamalı, sonra bunlara; 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış iç ve kulak tâbir edilen galsemeleri çıkarılmış (şekil: 9-10-11) yıkanmış ikişer parmak genişliğinde halkalara kesilmiş veya uzunluğuna kemiği hizasında keserek fileto çıkarılmış (şekil: 17) 1000 gram kefal balığı ilâve ederek kapaksız olarak 20 dakika pişirmelidir.

2 — Balıklar haşlanınca; tencereye; 2 adet limon suyu ile yarım demet kıyılmış maydanoz katarak, bir taşım daha kaynatmalı sonra tenceredeki bütün balık ve sebzeleri bir delikli kepçe ile sudan çıkararak, büyük bir tabak veya tepsiye almalı ve üstlerini iyice kaplıyacak kadar suyundan döktükten sonra, balık suyu iyice donup da peltemsi bir hal alıncaya kadar bir tarafa bırakmalı ve servis yapmalıdır. (Kereviz yaprağını atmalıdır.)

162 — BALIK HOLLANDA SALCALI

(Levrek, kefal, mercan, şinarit ve kalkan gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 1880, bir kişiye: 626)

800	gram balık filetosu	½	kahve fincanı su
5	bardak su	150	gram tereyağ veya Sana (7½ çorba kaşığı)
1	küçükçe havuç ve soğan	½	adet limon suyu
	Tuz	1	tatlı kaşığı tuz
Salcası:			
2	adet yumurta sarısı		

1 — Baş ve kuyruğu çıkarılmış olarak tartılmış 800 gram balığı keserek veya balıkçıya kestirerek, her biri aşağı yukarı yüzer gramdan yarım el büyüklüğünde altı fileto çıkartmalı (şekil: 13) ve bunları bir tepsiye döşedikten sonra üstlerine; 5 bardak su, 1 adet havuç, 1 küçük soğan ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve etmeli, üstüne bir kapak kapatarak orta hararetteki ateşte 20 dakika haşlamalıdır. (Aşağı yukarı kiloluk bir balık veya büyük balıktan yuvarlak tekerlekler kesmek suretiyle haşlamak da kabildir. O takdirde balık piştikten sonra üstünün derisini çıkarmak icap eder.)

2 — Balıklar haşlanınca; parçalanmadan delikli kepçe ile bir tabağa almalı, yanında haşlanmış patates ve salçalık içinde de 89 numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış Hollanda salçası olduğu halde sıcak olarak servis yapmalıdır.

Not: Kalkan kullanıldığında: balığın en aşağı 1250 gram olması ve 3-4 santim eninde 8-10 santim de boyunda parçalara kesilmiş olarak pişirilmesi icap eder.

163 — BALIK MUSLİN SALÇALI

(Levrek, kefal, mercan, sinarit, kalkan gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 2180, bir kişiye: 726)

800 gram balık filetosu
5 bardak su
1 küçükçe havuç ve soğan
Tuz

Salçası:
2 adet yumurta sarısı
½ kahve fincanı su
150 gram tereyağı veya Sana (7½ çorba kaşığı)
75 » çiğ krema (1 kahve fin.)
½ limon suyu
Tuz

1 — Baş ve kuyruğu çıkarılmış olarak tartılmış 800 gram balığı, keserek veya balıkçıya kestirerek beheri aşağı yukarı yüzer gramdan el büyüklüğünde 6 fileto çıkartmalı (şekil: 13 A, B,) ve bunları bir tepsiye yerleştirdikten sonra üstlerine 5 bardak su, biber, küçük havuç, soğan ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve etmeli ve üstlerine bir kapak kapatarak, balıkları orta hararetteki ateşte 20 dakika haşlamalıdır. (Aşağı yukarı kiloluk bir balık veya büyük balıklardan, yuvarlak tekerlek kesmek suretiyle haşlamak da kabildir. Ancak o takdirde balık piştikten sonra üstünün derisini temizlemek icap eder.)

2 — Balıklar haşlanınca; parçalamadan delikli kepçe ile tabağa almalı yanında haşlanmış patates ve salçalık içinde de (90) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış muslin salçalı olduğu halde sıcak olarak servis yapmalıdır.

Not: Kalkan kullanıldığında; balığın en aşağı 120 gram olması ve 3-4 santim eninde 8-10 santim de boyunda parçalara kesilmiş olarak pişirilmesi icap eder.

164 — BALIK BEARNEZ SALÇALI

(Levrek, kefal, mercan, sinarit gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 1855, bir kişiye: 618)

800 gram balık filetosu
5 bardak su
1 küçük havuç ve soğan
Tuz

Salçası:
2 yumurta sarısı
1 kahve fincanı beyaz şarap
1 » » sirke
100 gram tereyağı veya Sana (5 çorba kaşığı)
¼ demet maydanoz
1 arpacık soğanı
Tuz

1 — Baş ve kuyruğu çıkarılmış olarak tartılmış 800 gram balığı keserek veya balıkçıya kestirerek, beheri aşağı yukarı yüzer gramdan yarım el büyüklüğünde 6 fileto çıkarmalı (şekil: 13 A, B, C) ve bunları bir tepsiye yerleştirdikten sonra üstlerine 5 bardak su, biber küçük havuç, soğan ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve etmeli ve üstlerine bir kapak kapatarak, balıklar orta harareteki ateşte 20 dakika haşlamalıdır. (Aşağı yukarı kiloluk bir veya büyük balıklardan yuvarlak kesmek suretiyle haşlamak da kabildir.)

2 — Balıklar haşlanınca; parçalamadan bir delikli kepçe ile tabağa almalı, yanında haşlanmış patates ve salçalık içinde (91) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış bearnez salçası olduğu halde sıcak olarak servis yapmalıdır.

165 — BALIK PİLÂKİSİ

(Levrek, kefal, palamut gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 2360, bir kişiye: 786)

1000 gram balık
130 » zeytinyağı (2 kahve fin.)
150 » soğan (2 orta)
150 » sarı patates (3 küçük)
125 » kereviz kökü (2 küçük)
125 » havuç (2 orta)
5 diş sarımsak
1 limon
1 demet maydanoz
3 bardak su
250 gram domates (2 orta) varsa
Tuz

1 — Bir tencereye soyulmuş ve yarım ay şeklinde ince kesilmiş 2 orta baş soğan ile, 2 kahve fincanı zeytinyağından yalnız 1 kahve fincanını koyarak, soğanlar hafif pembe bir renk alıncaya kadar, 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara 3 bardak su ilâve ederek, 20 dakika pişirmeli, sonra da soğanları suyu ile birlikte bir süzgeçten bastıra bastıra geçirerek (şekil: 3) soğanların püre haline gelmesini temin etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra yayvanca bir tepsi veya tencereye; kabukları soyulmuş, dörde bölünmüş 3 küçük baş sarı patates, 2 küçük baş kereviz, üstleri kazınmış ve ikiye bölünmüş 2 havuç, 5 diş sarımsak, kabukları soyulmuş küçük doğranmış 2 orta büyüklükte domates koyduktan sonra üstlerine; püre haline getirmiş olduğumuz su ve zeytinyağlı soğanları ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, sebzeleri orta harareteki ateşte 20 dakika pişirmelidir. (Sebzelerin suyu azalmışsa bunlara; yarım ilâ bir bardak su ilâve etmelidir).

3 — Yirmi dakika sonra, sebzelere; 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış, iç ve galseme tâbir edilen kulakları temizlenmiş (şekil: 9, 10, 11) ve ikişer parmak inceliğinde halkalara kesilmiş 1000 gram balık, yarım çorba kaşığı tuz ile kalan 1 kahve fincanı zeytinyağını da ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve 15 dakika daha pişmeğe bırakmalıdır.

4 — On beş dakika sonra bunlara; 1 adet limon suyu ile kıyılırcasına ince doğranmış 1 demet maydanoz ilâve ederek tencereyi ateşten almalı ve balıklar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

166 — BALIK PİLÂKİSİ (Başka tertip)

(Levrek, kefal, palamut, uskumru gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 1915 - 2805, bir kişiye: 638-935)

1000	gram balık	150	gram kereviz kökü (2 küçük)
100	» zeytinyağı (1½ kahve fincanı)	150	» havuç (3 orta)
		1	baş sarımsak
1½	bardak su	1	adet limon
50	gram arpacık soğanı (10 adet)	½	demet maydanoz
150	» sarı patates (3 küçük)		Tuz

1 — Bir tencereye; soyulmuş 10 arpacık soğanı, soyulmuş ve dörde bölünmüş 3 sarı patates ve kereviz, üstü kazınmış ve ikiye bölünmüş 3 havuç, iç kabukları çıkarılmış 1 baş sarımsak, bir buçuk bardak su, bir buçuk kahve fincanı zeytinyağı ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, tencereyi ateşe oturtmalı ve sebzelerde hafif bir yumuşama hâsıl oluncaya kadar aşağı yukarı 35 dakika pişirmelidir.

2 — Sonra tencereye; 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış, iç ve kulak tâbir edilen galsemeleri temizlenmiş (şekil: 9, 10, 11) ve ikişer parmak kalınlığında halkalara kesilmiş ve iyice yıkanmış 1000 gram balık ile ince dilimlere kesilmiş 1 adet de limon ilâve ederek balıkları 15 dakika kadar pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak yarım de-

met kıyılmış maydanoz ilâve etmeli ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır. (Uskumrular kesilmeden, olduğu gibi pişirilmelidir.)

167 — BALIK PAPAS YAHNİSİ

(Kefal, kırlangıç, palamut, uskumru gibi balıklardan)

1000	gram balık	½	kahve fincanı domates salçası (Tercihan TAMEK)
100	» zeytinyağı (2½ kahve fincanı)	7	diş sarımsak
700	» soğan (7 büyük)	2	kahve kaşığı kırmızı biber
2	orta havuç	2	bardak su
			Tuz

1 — Yayvanca ve kenarlı bir tepsiye; iki buçuk kahve fincanı zeytinyağının yarısı ile, ince ve yarım ay olarak kesilmiş 7 büyük soğan koyarak, soğanlar az esmer bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 20 dakika kavurmalı, sonra soğanlara; küçük ve ince kesilmiş 2 orta büyüklükte havuç ile, ortalarından ikiye bölünmüş 7 diş sarımsak ilâve ederek, soğanlar iyice esmer bir renk alıncaya kadar kavurmakta devam etmelidir.

2 — Sonra kavrulmuş bu soğan ve havuçlara; kalan bir bir çeyrek kahve fincanı zeytinyağı ile, 2 bardak su, yarım kahve fincanı domates salçası, 2 kahve kaşığı kırmızı biber ve 2 tatlı kaşığı da tuz atarak, hepsini bir karıştırdıktan sonra tepsinin kapağını kapatmalı, soğan ve havuçları, orta hararetteki ateşte 20 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Yirmi dakika sora, tepsiye; 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış, iç ve kulak tâbir edilen galsemeleri çıkarılmış (Şekil: 9, 10, 11), yıkanmış ve ikişer parmak genişliğinde parçalara kesilmiş 100 gram balık ilâve ederek, üstlerine 1 tatlı kaşığı tuz serpmeli ve tekrar tepsinin kapağını kapatarak orta hararetteki ateşte balıkların 10-12 dakika pişirmeli ve ateşten alarak soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

168 — MÜREKKEP BALIĞI YAHNİSİ

(Vasatî kalorisi: 3880, bir kişiye: 1293)

1000	gram mürekkep balığı	1	çorba kaşığı kuru siyah üzüm
1000	» soğan (10 büyük)	1	» » çam fıstığı
160	» zeytinyağı (¾ bardak)	3	bardak su
250	» siyah şarap (1 bardak)		Tuz, karabiber

1 — Taze olmak üzere 1000 ilâ 1250 gram arasındaki bir mürekkep balığının üstündeki zar gibi ince derisini yüzdükten sonra, bıçak ucu ile evvelâ bunun gözlerini ve kese ağzı şeklindeki ağzını kesip atmalı, sonra

da balığın vücudunu teşkil etmekte olan kıkırdağa benzer cep şeklindeki kısmın tam ortasından aşağıya kadar kesmek suretiyle balığın içini açmalı ve içindeki mürekkep torbasını ve torbanın tam altındaki tahin tâbir ettikleri sarı torbayı akıtmadan, patlatmadan kesmek suretiyle çıkararak, bunları küçük bir kaba koymalı, balığın içindeki diğer kısımları da çıkarıp attıktan sonra balıkları aşağı yukarı 2 santim en ve boyunda olmak üzere parçalara kesmeli, yıkamalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Bu balığınt emizlenmesi çok güç olduğundan, balıkçılar umumiyetle bunun temizlenmesini de deruhte etmelidirler.)

2 — Sonra, etrafı kenarlı bir tepsiye; üç çeyrek bardak zeytinyağ, halka doğranmış 10 büyük soğan ile, 1 bardak da su koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve tenceredeki su iyice çekinceye kadar küçük ateşte arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra tencereye, küçük kesmiş olduğumuz balıklarla yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, balıklar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra balıklara 1 bardak siyah şarap, iki dakika sonra da 2 bardak su katarak tencerenin kapağını kapatmalı küçükse ateşte 1 saat pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Bir saat sonra tencereye; 1 silme çorba kaşığı küçük siyah üzüm, 1 silme çorba kaşığı çam fıstığı, 1 kahve kaşığı karabiber ile, bir kaba ayırmış olduğumuz mürekkep ve sarı tahinini, her ikisi de kaşıkla iyice ezilmiş olarak ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve balıklar iyice yumuşak bir alıncaya kadar pişirmekte devam etmeli ve tabağa alarak iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır. (Balık suyunu çekmiş ise buna 1, hattâ 2 bardak daha su katmalıdır. Balık soğuyunca salçası çok koyumsu bir hal almakta olduğundan, balığı indirirken salçasının bir parça suluca olması icap eder.)

169 — BALIK DOMATESLİ

(Sinarit, iri kefal iri mercan, yayın palamut balıklarından)

(Vasatî kalorisi: 1945, bir kişiye: 648)

1000	gram balık	200	gram tuzsuz domates salçası (2 kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
175	» zeytinyağı (1¾ kahve fincanı)	125	» su (½ bardak)
750	» domates (5 orta) veya		Tuz

1 — Bir tencereye; bir üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağ, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 5 orta domates veya 1 bardak su içinde hallolmuş 2 kahve fincanı tuzsuz konserve domates salçası ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak domatesler sularını çekip de püremsi

bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakmalıdır. (Salça kullanıldığında 4-5 dakika pişirmek kâfidir).

2 — Püre haline gelince; tencereye yarım bardak su ile, pullu ise pulları kazınmış (Şekil: 9), fileto çıkarılmış, derisi yüzülmüş (Şekil: 13 A ve B) yarım kibrit kutusu büyüklüğüde parçalara doğranmış ve yıkanmış, mümkünse kuyruk tarafından olmak üzere 1000 gram balık (yarısı veya tamamı bir kilo gelen büyük balıklardan olması lâzımdır) ilâve ederek, tencerenin kapağı kapatılmış olarak, balıkları 20 dakika pişirmeli ve tabağa alarak soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

170 — BALIK DOMATESLİ (Başka tertip)
(Kefal, çingene palamudu, sardalya gibi balıklardan)
(Vasatî kalorisi: 1875, bir kişiye: 625)

1000	gram balık	½	küçük limon
500	» domates (3 büyük)	2	adet defne yaprağı
250	» soğan (3 orta)	½	bardak su
100	» zeytinyağ (1½ kahve fincanı)		Tuz

1 — Pullu ise 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış (Şekil: 9) ve herbiri dört veya beş yüz gram gelen 2 veya 3 adet balıklarınbaşlarını kesip attiktan sonra, balıkların her iki tarafındaki etleri balıkların uzunluklarına doğru kalın kılçık hizasında keserek, balıkların yanlarındaki etleri fileto çıkarmalı (Şekil: 13) ve filetoları yıkadıktan sonra genişçe bir tepsiye yan yana yerleştirmeli, tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır. (İçleri temizlenmiş sardalye balıklarını bütün olarak pişirmelidir. Diğer balıkları fileto yerine tekerlek kesmek suretiyle pişirmek de kabildir.)

2 — Bunu müteakip, bir tavaya; bir buçuk kahve fincanı zeytinyağı ile piyaz soğanı tâbir edilen yâni yarım ay şeklinde doğranmış 3 orta baş soğan koyarak soğanlar hafifçe ölmüş bir hal alıncaya kadar, ancak 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara; kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates ilâve ederek, domatesleri de soğanlarla 5 dakika daha pişirdikten sonra, bunları; tepsiye döşemiş olduğumuz balıkların üstlerine yaymalıdır.

3 — Sonra tepsiye, yarım bardak su, 2 tatlı kaşığı tuz, yarım limon ile, 4 defne yaprağı ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve balıkları orta hararetteki ateşte 20 dakika kadar pişirdikten sonra fırın varsa kızgınca fırında da kapaksız olarak 10 dakika bırakmalı ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır. (Balıklar fırına sürülmediği takdirde 20 dakika yerine 25 dakika pişirmelidir.)

171 — BALIK FİLETOSU DOMATESLİ (Kâğıtta balık)

(Levrek, mercan, kefal gibi balıklardan)
(Vasatî kalorisi: 1600, bir kişiye: 533)

800	gram balık filetosu		(5 çorba kaşığı)
500	» domates (3 orta)	½	limon
100	» tereyağ veya Sana		Tuz

1 — Baş ve kuyruğu çıkarılmış olarak tartılmış 800 gram balığı keserek veya balıkçıya kestirerek herbiri aşağı yukarı yüzer gramdan yarım el büyüklüğünü altı fileto çıkarmalı (Şekil: 13) ve yıkadıktan sonra bunları yan yana olmak üzere bir sahana döşemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da bir kuşaneye; soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 orta büyüklükte domates ile iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana koyarak, bunları ancak 5 dakika pişirmeli ve salçayı ateşten alarak, sahandaki balıklara katmalı, sonra da sahana iki buçuk silme çorba kşığı tereyağ veya Sana 2 tatlı kaşığı tuz ve yarım limon suyu ilâve etmeli ve kapağını kapatarak kuvvetlice ateşte ancak 10 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

Not: Bu balık böylece pişirdikten sonra salçasiyle porsiyon porsiyon yağ kâğıtlarına sarılarak, fırında iki dakika kadar üstünün kâğıdı renklendirilmekte ve lokantalarda kâğıtta levrek olarak servis yapılmaktadır.

172 — KILIÇ BALIĞI DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 2200, bir kişiye: 733)

750	gram kılıç balığı	600	gram domates (4 orta)
100	» zeytinyağ (1½ kahve fincanı)	125	» su (½ bardak)
			Tuz

1 — Bir tencereye, bir buçuk kahve fincanı zeytinyağ, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 4 orta domates ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, domatesler sularını çekip de püremsi bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Püre haline gelince; tencereye, yarım bardak su ile kalın derisi çıkarılmış ve yarım kibrit kutusu küçüklüğünde parçalara kesilmiş ve yıkanmış 750 gram kılıç balığı ilâve ederek, tencerenin kapağı kapatılmış olarak, balıkların 20 dakika pişirmeli ve tabağa alarak soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

173 — KILIÇ BALIĞI YEŞİL BİBERLİ

(Vasatî kalorisi: 2545, bir kişiye: 848)

750	gram kılıç balığı	15	adet yeşil biber
130	» zeytinyağ (2 kahve fin.)	1	baş sarımsak
250	» soğan (2 büyük)	½	bardak su
300	» domates (2 orta)		Tuz, biber

1 — Dilimlenmiş balıkları, yan yana içine alabilecek bir tepsiye; küçük doğranmış 2 büyük baş soğan, soyulmuş ve küçük parçalara kesilmiş 1 baş sarımsak ile 2 kahve fincanı zeytinyağından sadece 1 fincanını koyarak, orta hararetteki ateşte karıştırmak suretiyle soğanların hafifçe ölmesini temin etmelidir.

2 — Soğanlar ölünce, tepsiye; soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates ile halka halka kesilmiş 15 adet kadar yeşil biber ilâve ederek, domatesleri ancak 5 dakika pişirmeli, sonra bunlara yarım bardak soğuk su, 1 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve fincanı daha zeytinyağı ile, kalın derisi çıkarılmış ve biber parmak inceliğinde 6 müsavi dilme kesilmiş 750 gram kılıç balığını ilâve ederek, kapağını kapamalı ve balıkları kuvvetlice ateşte ancak 10 ilâ 12 dakika arasında pişirmeli ve balıkları tepsiden bir tabağa almalı, harçlarını da üstlerine taksim ettikten sonra, iyice soğutmalı ve servis yapmalıdır.

174 —BALIK FIRINI

(Kefal, palamut gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 2075, bir kişiye: 691)

1000	gram balık	100	» zeytinyağ (1½ kahve fincanı)
150	» soğan (2 orta)	1	bardak su
600	» domates (3 büyük veya	3	diş sarımsak
100	» domates salçası (1 kahve fincanı)	½	demet maydanoz
	(Tercihan TAMEK)	1	limon
			Tuz, karabiber

1 — Bir tepsiye 105 nci sahifede tarif edildiği vechile pulları kazınmış, iç ve kulak tâbir edilen galsemeleri çıkarılmış (Şekil: 9, 10, 11), yıkanmış ve ikişer parmak kalınlığında halkalara kesilmiş 1000 gram balığı yerleştirdikten sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, bir kuşaneye; piyazlık tabir edilen yarım ay şeklinde ince kesilmiş 2 orta baş soğan ile bir buçuk kahve fincanı zeytinyağından yalnız yarım fincanını koyarak, soğanlar hafif esmerimsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra bunlara, 1 kahve fincanı tuzsuz tomates

salçası veya soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve gayet küçük doğranmış 3 büyükçe domates ilâve ederek, domatesleri de 5 dakika kaynatmalı, sonra bunlara, 1 bardak su, döğülmüş 3 diş sarımsak, 1 kahve kaşığı kırmızı biber, yarım çorba kaşığı tuz, yarım limon suyu ile kalan 1 kahve fincanı zeytinyağını da ilâve etmeli ve kuvvetlice ateşte 15-20 dakika da pişirdikten sonra kuşaneyi ateşten almalıdır.

3 — Sonra elde edilen bu salçayı; tepsiye döşemiş olduğumuz balıkların üstlerine döktükten sonra salçanın üstüne de kıyılmış yarım demet maydanoz ve ince tekerlek kesilmiş yarım limon ilâve etmeli, sonra da tepsiyi kızgınca fırına sürerek, balıkları 25-30) dakika kadar pişirmeli ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

175 — BALIK FIRIN SALÇALI

(Kefal yavrusu, tekir, uskumru gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 1688-2238, bir kişiye: 562-746)

1000 gram balık
Salçası:
60 gram soğan (1 orta)
60 » havuç (1 orta)
600 » domates (3 büyük) veya
100 » tuzsuz domates salçası
(1 kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
40 gram Sana yağı (2 çorba kaşığı)
50 » zeytinyağ (¾ kahve fincanı)
½ bardak su
½ bardak beyaz şarap
Tuz, kırmızı biber

1 — Bir tepsiye; 105 nci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış, iç ve kulak tabir edilen galsemeleri çıkarılmış (Şekil: 9, 10, 11), yıkanmış 1000 gram balığı yan yana olmak üzere yerleştirdikten sonra tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, bir kuşaneye; her ikisi de kıyılırcasına ince doğranmış birer orta baş soğan ve havuç, 2 silme çorba kaşığı Sana ile üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağı koyarak, soğanlarda hafifçe bir pembelik hâsıl oluncaya kadar kavurmalı, sonra soğanlara, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve gayet küçük doğranmış 3 büyük domates veya 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler eriyip de salçamsı bir hala lıncaya kadar pişirmekte devam etmelidir. (Salça katıldığında tekrar pişirmeğe lüzum yoktur.)

3 — Domatesler salçamsı bir hal alınca; bunlara, yarım bardak beyaz şarap, yarım bardak su veya yağsız et suyu, 1 kahve kaşığı kırmızı biber ile yarım silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, salça düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar kapaksız kaynamağa bırakmalı, sonra koyulmuş bu salçayı, tepsideki balıkların üstlerine döktükten sonra tepsiyi harareti alttan verilmiş kızgınca fırına sürerek balıkları

ancak 12-15 dakika pişirmeli ve salçasiyle tabağa alarak servis yapmalıdır.

176 — BALIK FIRIN NEGRESCO USULÜ

(Levrek ve kefal yavruları, uskumru, kolyos gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 1380-2380, bir kişiye: 460-793)

1000	gram	balık	1	küçükçe limon suyu
40	»	Sana veya tereyağ (2 çorba kaşığı)	1	demet maydanoz
				Tuz, biber
75	»	beyaz şarap (1 kahve fincanı)		

1 — İçi, 2 silme çorba kaşığı Sana veya tereyağı ile bolca yağlanmış bir tencereye; 105 nci sahifede tarif edildiği veçhile, pullu ise pulları kazınmış, iç ve kulak tabir edilen galsemeleri temizlenmiş (Şekil: 9, 10, 11) ve yıkanmış 1000 gram balığı yerleştirdikten sonra, üstlerine 1 kahve fincanı beyaz şarap, 2 tatlı kaşığı tuz, 2 kahve kaşığı karabiber ile, kıyılmış 1 demet de maydanoz ilâve etmelo, sonra tepsiyi küçükçe ateşe oturtarak ancak üç dakika pişirmelidir.

2 — Sonra; tepsiyi kızgınca fırına sürerek, ikide bir içindeki sudan alıp üstlerine dökmek suretiyle balıkların 15 dakika pişirmeli ve balıkları parçalamadan, itinalı bir surette tabağa alarak, üstüne tepsideki salçasını ilâve etmeli ve servis yapmalıdır. (Tepsisi ile de servis yapmak kabildir).

177 — BALIK KÂĞITTA

(Barbunya veya tekir balıklarından)

(Vasatî kalorisi: 1220, bir kişiye: 406)

1000	gram	balık	2	büyükçe yağ kâğıdı
80	»	tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)	2	küçükçe limon
				Tuz
½	demet	maydanoz		

1 — Kalıncalarından iki yağ kâğıdın ayrı ayrı olmak üzere yayarak, bu kâğıtların balık koyacak olduğumuz orta kısımlarına 4 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana yağını yarı yarıya mütesaviyen sıvadıktan sonra, yağ sıvanmış bu yerlere, 105 nci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış, iç ve kulakları çekilmiş (Şekil: 9, 10, 11), yıkanmış ve tuzlanmıs 1000 gram balıkların yarısını bir kâğıda, diğer yarısını da öteki kâğıda olmak üzere, bütün balıkları yan yana yerleştirmek suretiyle taksim etmelidir. (Paketlerin biri öğle, diğeri akşam içindir).

2 — Balıkların yerleştirilmesi sona erince; balıkların üstlerine gayet ince kıyılmış yarım demet maydanoz serptikten sonra, kâğıtların yağsız taraflarini balıkların üstlerine doğru kapatmak ve sarmak suretiyle bunları, iki paket yapmalı ve açılmamaları için de üstlerini iğneledikten sonra, üzerlerini hafifçe ıslatmalı, sonra da ister her iki paketi birden, ister birisini öğle, diğerini akşam olmak üzere, paketleri kızgınca fırına sürerek, ancak 25 ilâ 30 dakika arasında pişirmeli sonra da paketleri fırından alarak, üst kısımlarını makasla kesip attıktan sonra balıkları, kâğıdın alt kısmı ile bir tabağa almalı ve yanlarındaki ikiye bölünmüş limon olduğu halde servis yapmalıdır.

178 — BALIK MARİNİYER USULDE

(Levrek, kefal, mercan, iskorpit, kırlangıç, dülger gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 1045, bir kişiye: 348)

1000 gram beyaz etli balık
2½ bardak su
1 küçük soğan
½ demet kereviz yaprağı
Maydanoz ve tereotu sapları
Tuz

Salçası:
10 gram un (1 komposto kaşığı)
20 gram zeytinyağ (1/3 kahve fincanı)
250 » balık suyu (1¼ bardak)
35 » soğan (½ orta)
4 diş sarımsak
½ demet tereatu
½ » maydanoz
1 büyük limon
Tuz, kayın (acı kırmızı biber)

1 — Bir tencereye 105 nci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış, kulak ve içleri temizlenmiş (şekil: 9, 10, 11) ve yıkanmış 1000 gram beyaz etli balık, iki buçuk bardak su, 1 küçük soğan, yarım demet kereviz yaprağı, 2 tatlı kaşığı tuz ile maydanoz ve tereotunun sap veya köklerini koyarak, tencereyi kuvvetli ateşe oturumalı suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlıyan köpükleri alıp attıktan sonra, kapaksız olarak balıkları 25 dakika haşlamalı, sonra balıkları bir delikli kepçe ile tabağa aldıktan sonra, balık suyunu da süzmek suretiyle bir kaba almalıdır. (Suyun tam bir çeyrek bardak gelmesi lâzımdır. Daha fazla ise bir müddet kapaksız kaynatmak suretiyle istenilen miktara indirmelidir.)

2 — Sonra; bir kuşaneye üçte bir kahve fincanı zeytinyağ, 1 silme komposto kaşığı da un koyarak, küçükçe ateşte, her ikisi birbirlerine karışıncaya kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra bunlara süzmüş olduğumuz bir bir çeyrek bardak balık suyunu ilâve ederek, salça ancak salep kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar pişirmeli ve ateşten alarak soğumaya veya ılınmaya bırakmalıdır.

3 — Sonra haşlamış olduğumuz balıkların deri ve kılçıklarını ayık-

ladıktan sonra bir tabağa yerleştirmeli, sonra balıklara sırasiyle küçük kesilmiş yarım baş soğan, kıyılmış 4 diş sarımsak, bir tutam acı kırmızı biber, ılınmaya bırakmış olduğumuz salça ile 1 limon suyu ve her ikisi de kıyılmış yarımşar demet tereotu ve maydanoz ilâve etmeli ve iyice soğumuş olarak servis yapmalıdır.

179 — BALIK SENJAK USULÜ

(Levrek, kefal, mercan, sinarit gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 2625, bir kişiye: 875)

1000	gram balık		Tuz
100	» mantar		*Salçası:*
30	adet karides	30	gram Sana (1½ çorba kaşığı)
20	gram tereyağ (1 çorba kaşığı)	25	» un (½ kahve fincanı)
1	kahve fincanı beyaz şarap	250	» süt (1 bardak)
1	havuç	½	bardak balık suyu
1	küçükçe soğan	30	gram ayrıca tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)
1	maydanoz kökü	50	» rende gravyer veya kaşer (2 kahve fincanı)
2	defne yaprağı		
3	bardak su		

1 — Aşağı yukarı 1000 gram ağırlığındaki levrek balığının her iki taraflarındaki etleri balığın uzunluğuna ortalarındaki kalın kılçık hizasından keserek etleri çıkardıktan sonra (Şekil: 17), enliliklerine doğru bunları ikiye kesmeli ve iyice yıkadıktan sonra içi 1 çorba kaşığı tereyağla yağlanmış bir küçükçe tencereye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra başka bir kaba 3 bardak su, 1 adet havuç, 1 küçükçe soğan, 1 maydanoz kökü,, 2 defne yaprağı, 1 tatlı kaşığı tuz ile, balığın arta kalan baş, kuyruk ve kemiklerini koyarak, balık suyu yarım bardak kalıncaya kadar aşağı yukarı 1 saat kapaksız kaynatmalı ve bir bardağa süzmelidir.

3 — Sonra balık tenceresini alarak, buna; soyulmuş, yıkanmış ve küçük doğranmış 100 gr. mantar, 1 kahve fincanı beyaz şarap ile bardağa süzmüş olduğumuz balık suyunu ilâve ederek kuvvetlice ateşte balıkları ancak, 15 ilâ 20 dakika arasında haşlamalı, sonra balıkları bir delikli kepçe ile tabağa alarak, bir tarafa bırakmalı ve mantarlı balık suyu da tam yarım bardak kalıncaya kadar kaynatmalı sonra da mantarları bir tabağa, suyunu, da bir tabağa süzmelidir.

4 — Müteakiben bir küçükçe kaba bir buçuk çorba kaşığı Sana ile yarım kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurmalı, sonra buna evvelâ bir bardak süt, sonra da süzmüş olduğumuz yarım bardak şaraplı balık

suyunu katarak, salça düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinciye kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli ve ateşi azaltarak buna fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış 4 silme çorba kaşığı tereyağını veya Sanayı azar azar katmak suretiyle yedirmeli, sonra da salçaya 1 kahve fincanı gravyer peyniri ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, karıştırdıktan sonra ateşten almalı ve bir yana koymalıdır.

5 — Sonra pişirmiş olduğumuz balıkları alarak üstlerindeki deriyi çıkarmalı ve ufak parçalara ayırdıktan sonra bunlara haşlanmış ve kabukları soyulmuş 30 karides, haşlanmış mantarları ve hazırlamış olduğumuz salçanın yarısını katmalı ve karıştırmak suretiyle salçayı balıklara iyice buladıktan sonra bunları ya kokiy tabir edilen büyük istiridye kabuklarına taksim etmeli veyahut da yayvanca bir tabağa yerleştirmeli ve kokiylere taksim etmiş veya tabağa yaymış olduğumuz balıkların üstlerine mütebaki salçayı sıvadıktan sonra salçanın üstüne 1 kahve fincanı gravyer veya kaşar peyniri serpmeli, sonra da kokiy veya tabağı harareti üsten verilmiş kızgın fırına sürerek, üstteki peynir hafifçe kızarıncaya kadar aşağı yukarı 10 ilâ 15 dakika fırınlamalı ve servis yapmalıdır.

180 — BALIK GRATEN KLEOPATRA USULÜ
(Levrek, kefal gibi balıklardan)
(Vasatî kalorisi: 2205, bir kişiye: 735)

1250 ilâ 1500 gram balık
20 gram tereyağ veya Sana (1 çorba kaşığı)
3 bardak su
1 kahve fincanı beyaz şarap
1 havuç
1 soğan
½ kereviz kökü
1 maydaniz kökü
4 define yaprağı
Tuz

Salçası:
60 gram tereyağ veya Sana (3 çorba kaşığı)
½ kahve fincanı su
20 gram tereyağ veya Sana ayrıca (1 çorba kaşığı)
12 » un (¼ kahve fincanı)
1 bardak balık kemiklerinin piştiği su
1 yumurta sarısı

1 — Aşağı yukarı 1250 ilâ 1500 gram ağırlığındaki tek bir adet levrek veya kefalin her iki tarafındaki etleri balığın uzunluğuna doğru ortasındaki kalın kılçık hizasından keserek etleri çıkardıktan sonra, çıkarılan bu etlerin alt yani kuyruk kısmından etle deriyi bıçakla hafifçe birbirlerinden ayırmalı, sonra da bıçağın yüzünü deri kısmına doğru hafifçe meylettirmek suretiyle yürüterek deriyi yüzmeli (Şekil: 13 A, B), sonra da yüzülen her parçayı enliliğine ikiye, sonra da uzunluklarına üçe kesmek suretiyle etleri 3 ilâ 4 santim eninde ve 12 ilâ 15 santim uzunluğunda 12 uzun parçaya ayırmalı, sonra da her uzun parça eti muska

katlar gibi bir defa katlıyarak bunlara birer müselles şekil verdirmeli ve içi 1 çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile yağlanmış bir tepsiye sıralamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan başka bir kaba; 3 bardak su, 1 havuç, 1 soğan, yarım baş kereviz kökü ve 1 maydanoz kökü, 4 adet defne yaprağı, 1 tatlı kaşığı tuz ile balığın arta kalan baş, kuyruk ve kemiklerini ilâve etmeli ve kapaksız olarak 30 dakika haşladıktan sonra suyu kullanmak üzere bir kaba süzmelidir. Süzülen su aşağı yukarı 1½ bardak gelmelidir, fazla ise bir müddet daha kaynatarak azalmasını temin etmelidir).

3 — Sonra, tepsideki müselles balıklara; süzülen balık suyunun üçte biri ile 1 kahve fincanı beyaz şarap ilâve etmeli ve tepsiye orta hararetteki fırına sürerek balıkları 25 dakika pişirmeli, sonra da balıkları tepsiden bir tabağa alarak, bir tarafa bırakmalı ve tepsideki balıkları pişirdiğimiz şaraplı suyu da kalan balık suyuna ilâve etmeli, sonradan kullanmak üzere bunu da bir tarafa bırakmalıdır. (Balık suyunun tam 1 bardak gelmesi lâzımdır.)

4 — Müteakiben küçükçe bir kaba 1 adet yumurta sarısı ile yarım kahve fincanı su koyduktan sonra, az ateş üstünde yumurtayı durmadan ve hızlıca vurmak suretiyle beş dakika pişirmeli, sonra buna fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış tereyağ veya Sana katmak ve her katışta da iyice karıştırmak suretiyle sulu yumurtaya 4 çorba kaşığı yağdan yalnız üçünü yedirmeli ve bu yumurtayı da bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Sonra yine başka bir kaba, kalan 1 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile bir çeyrek kahve fincanı un koyarak, 2 dakika kadar kavurmalı, sonra buna evvelâ 1 bardak şaraplı balık suyunu katarak salçada düğün çorbası kıvamında bir koyuluk hâsıl oluncaya kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra da buna azar azar olmak üzere, bir tarafa bırakmış olduğumuz tereyağlı yumurtayı ilâve ederek birkaç defa daha karıştırdıktan sonra salçayı ateşten almalıdır

6 — Sonra elde edilen bu salçayı; pişirmiş ve servis tabağına alarak bir taraf bırakmış olduğumuz müselles balıkların üstlerine dökmeli, sonra da tabağı harareti üstten verilmiş kızgınca fırına sürerek salçada hafif bir pembelik hâsıl oluncıya kadar aşağı yukarı 15 dakika kızartmalı ve tabağiyle servis yapmalıdır.

181 — BALIK GRATEN DİYEP USULÜ

(Levrek, kefal, sinarit gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 2985, bir kişiye: 995)

1000 gram balık
25 adet büyük iç midye
35 » karides
20 gram Sana (1 çorba kaşığı)
2 bardak su
1 kahve fincanı beyaz şarap
1 maydanoz kökü
1 havuç
1 küçük soğan

Etrafının garnitürü:

350 gram patates (3 büyük)
25 » Sana (1 çorba kaşığı)
1 adet yumurta
Tuz

Balık salçası:

20 gram tereyağ veya Sana (1 çorba kaşığı)
12 » un (¼ kahve fincanı)
80 » tereyağ veya Sana ayrıca (4 çorba kaşığı)
25 » rende gravyer veya kaşer (1 kahve fincanı)
1 bardak balık kemiklerinin piştiği su
Tuz, biber

1 — Bir kaba, kabukları soyulmuş 350 gram sarı patates ile üstlerini kaplıyacak kadar su koyduktan sonra, patatesler yumuşak bir hal alıncıya kadar haşlamalı, suyunu süzerek patatesleri et makinesi veya pompresten geçirmek suretiyle püre haline getirmeli, sonra bu püreye 1 adet bütün yumurta, 1 silme çorba kaşığı Sana ile 1 tatlı kaşığı tuz ilâve ederek iyice karıştırmak suretiyle birbirleriyle halletmeli ve sonra da bu püreyi bir sıkma torbasına koyarak ileride balıkları servis edecek olduğumuz tabağın etrafına kordon şeklinde püre sıkmak suretiyle tabağın kenarlarını süslemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra 1000 gram ağırlığındaki yarım veya 1 balığı 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile keserek, veya balıkçıya kestirerek, beheri aşağı yukarı 120 ilâ 150 gram arasında 4 veya 6 adet fileto çıkarmalı (Şekil: 13 A, B, C), sonra filetolar, içi 1 silme çorba kaşığı Sana ile yağlanmış bir tepsiye döşemeli ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra, bir tencereye; 1 havuç, 1 soğan ve 1 maydanoz kökü ile balığın baş, kuyruk ve kemiklerini ilâve etmeli ve kapaksız 30 dakika haşladıktans onra suyu ileride kullanmak üzere bir bardağa süzmelidir. (Süzülen su aşağı yukar 3/4 bardak olması lâzımdır).

4 — Müteakiben tepsideki balık filetolarına; 1 kahve fincanı beyaz şarap ile süzmüş olduğumuz baş ve kılçık suyunun üçte birini ilâve ederek kuvvetli ateşte filelerin her bir tarafları üçer dakika hesabiyle 6 dakika pişirmeli ve bir delikli kepçe ile tepsiden çıkararak kenarlarını patatesledigimiz servis tabağının ortasına sıralamalı, balıkların üstlerine de kılları ayıklanmış, kaynar suya atarak 3 dakika haşlanmış 25 iri iç midye, haşlanmış kabukları soyulmuş 35 irice karidesleri serpercesine

ilâve etmeli ve tabağı bir tarafa bırakmalı, balıkları pişirdiğimiz şaraplı suyu da kalan baş ve kemik suyunun üstüne süzmek suretiyle balık suyunu 1 bardağa ıblâğ etmelidir. (Balık suyunun tam bir bardak olması lâzımdır).

5 — Sonra bir kaba 1 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile bir çeyrek kahve fincanı un koyarak, unda gayet hafif bir esmerlik hâsıl oluncaya kadar aşağı yukarı 3 dakika kavurmalı, sonra buna süzmüş olduğumuz 1 bardak şaraplı balık suyunu katarak, salça boza koyuluğunda bir hale gelinciye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli ve ateşi azaltarak buna; fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış 4 silme çorba kaşığı tereyağını veya Sanayı katmak ve her katışta da iyice karıştırmak suretiyle yağı salçaya yedirmeli, sonra da buna 1 kahve fincanı gravyer peyniri ile kara biber ve tuz katmalı, karıştırmalı ve kabı ateşten almalıdır.

6 — Sonra elde edilen bu salçayı; tabağın ortasındaki balık, midye ve karadislerin üstlerine müsavi bir şekilde dökmeli (patateslere salça dökülmiyecektir), ve tabağı kızgınca fırına sürerek balığın üstündeki salça hafifçe pembeleşinceye kadar aşağı yukarı 15 dakika kızartmalı ve tabağı ile servis yapmalıdır.

182 — BALIK BÜTÜN GRATEN

(Levrek, kefal gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 2640, bir kişiye: 880)

1000 ilâ 1250 gram büyüklüğünde balık
250 gram beyaz şarap (1 bardak)
1 tereotu kökü
1 maydanoz kökü
3 defne yaprağı
Tuz

Salçası:
20 gram Sana (1 çorba kaşığı)
12 gram un (¼ kahve fincanı)
80 » tereyağ veya Sana ayrıca (4 çorba kaşığı)
25 » rende gravyer (1 kahve fincanı)
1 bardak balığın piştiği şaraplı su
Tuz, biber

1 — Pulları kazınmış, iç ve kulak tabir edilen galsemeleri çıkarılmış (Şekil: 9, 10, 11), iyice yıkanmış ve tuzlanmış 1000 ilâ 1250 gram ağırlığındaki bir bütün balığı, içine rahatça alabilecek uzunca bir tepsiye oturttuktan sonra, buna 1 bardak beyaz şarap, 1 maydanoz kökü, 1 tereotu kökü ile 3 defne yaprağı ilâve etmeli, sonra tepsiyi ateşe oturtarak, şarap ancak bir taşım kaynadıktan sonra tepsiyi ateşten almalı ve harareti alttan verilmiş kızgınca fırına sürerek her bir tarafı 15 dakika hesabiyle 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak tepsideki şaraplı suyu bir kaba süzmeli (defne ve kökleri atmalıdır), sonra da her ikisini bir yana bırakmalıdır. (Parçalanmaması için balığı tepside itinalı bir surette çevirmeli ve pişerken de ikide bir tepsideki şaraplı sudan kaşıkla alarak balığın üstüne dökmek suretiyle pişirmelidir).

2 — Sonra bir kaba; 1 silme çorba kaşığı Sana ile bir çeyrek kahve fincanı un koyarak, unda gayet hafif bir esmerlik hâsıl oluncıya kadar aşağı yukarı 3 dakika kavurmalı, sonra da buna, bir kaba süzmüş olduğumuz 1 bardak şaraplı balık suyunu katarak salça boza koyuluğunda bir hale gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli, sonra ateşi azaltarak, buna fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış 4 silme çorba kaşığı tereyağını veya Sanayı katmak ve her kattıkça da iyice karıştırmak suretiyle bütün yağı salçaya yedirmeli ve salçaya 1 kahve fincanı gravyer peyniri ile kara biber ve tuz ilâve ederek, karıştırmalı ve kabı ateşten almalıdır. (Balık suyu tam bir bardak olmalıdır).

3 — Sonra elde edilen bu salçayı; pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz balığın üstüne dökmeli, sonra da balığı tepsiyle birlikte tekrar kızgınca fırına sürerek balığın üstündeki salça hafif pembeleşinciye kadar aşağı yukarı 15 dakika kızartmalı ve tepsiyle bütün olarak servis yapmalıdır.

183 — BALIK KALERA USULÜ

(Levrek, kefal yavrusu, uskumru gibi balıklardan)

(Vasatî kalorisi: 2645, bir kişiye: 881)

1000	gram balık	120	gram tereyağ veya Sana (6 çorba kaşığı)
150	» mantar	1	bardak et suyu
60	» pırasa beyazı (1 küçük)	2	kahve fincanı beyaz şarap
80	» havuç (2 küçük)		Tuz, biber
50	» zeytinyağ (¾ kahve fincanı)		

1 — Pulları kazınmış, iç ve kulak tabir edilen galsemeleri temizlenmiş (Şekil: 9, 10, 11), pek ufaklardan olmayan 1000 gram levrek, kefal yavrusu veya irice uskumru balıklarının sırtlarından yarmak suretiyle orta kılçıklarını çıkardıktan sonra balıkları yıkamalı, sonra bunları; içi 2 silme çorba kaşığı Sana ile yağlanmış bir tepsiye, sırt kısımları açılmış bir halde yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağı ile kabukları soyulmuş, yıkanmış ve küçük parçalara kesilmiş 150 gram mantar, ince doğranmış 1 küçük pırasa beyazı, yine ufak doğranmış 2 küçükçe havuç koyarak, bunları karıştırmak suretiyle 3 dakika kavurmalı, sonra da bunlara 1 bardak yağı alınmış et suyu veya âdi su, 2 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ilâve derek, sebze ve bilhassa havuçlar az yumuşak bır hal alıncıya kadar kapaksız aşağı yukarı 15 dakika pişirmelidir.

3 — Sebzeler pişince, bunları; tepsiye döşemiş olduğumuz balıkların yarık olan kısımlarına taksim etmek suretiyle doldurduktan sonra tep-

siye 2 kahve fincanı da beyaz şarap ilâve etmeli ve balıkların üstlerine de bir yağ kâğıdı örterek tencerenin kapağını kapatmalı ve balıkları orta hararetteki ateşte 8 ilâ 10 dakika arasında pişirmeli ve parçalamadan balıkları bir delikli kepçe ile tepsiden çıkararak az ısıtılmış bir tabağa almalı ve ılıkça bir yere bırakmalıdır.

4 —Sonra, balıkları içinde pişirdiğimiz şaraplı balık suyunu, küçük bir kaba alarak 5 dakika kadar kapaksız kaynatmak suretiyle suyu yarıya kadar azaltmalı, sonra ateşi iyice kısarak buna fındık büyüklüğünde küçük parçalara koparılmış 4 çorba kaşığı tereyağı veya Sana ilâve etmeli, fakat her ilâve edişte de kaşık veya telle iyice karıştırmak suretiyle bütün yağı bu suya yedirmeli ve sonra da bu salçayı, tabak içindeki sıcak bir halde bulunan balıkların üstlerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

184 — KALKAN BALIĞI ŞANBERTEN USULÜ

(Vasatî kalorisi: 3240, bir kişiye: 1080)

1	kalkan balığı (1250-1500 gram)	1	tutam kekik
375	gram siyah şarap (1½ bardak)		Tuz
160	» Sana veya tereyağı (8 çorba kaşığı)		

1 — Taze olmak üzere 1250 ilâ 1500 gram gelmekte olan kalkan balığının içini temizledikten sonra (Şekil: 12) balığın kuyruk, sırt ve kanat tabir edilen yelpaze gibi kısımlarını makasla kesmeli, yıkamalı, sonra da balığı içine alabilecek bir tepsiye yerleştirmeli, sonra buna bir buçuk bardak siyah şarap, 4 silme çorba kaşığı Sana, veya tereyağı 1 tutam kekik ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, üstüne bir kapak kapatmalı ve balık yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 25 dakika pişirmeli ve ateşten çekmelidir.

2 — Sonra, balığın içinde piştiği tereyağlı şarabı sonradan kullanmak üzere bir kaba süzdükten sonra, balığın etini zedelemeden üstündeki düğmeli deriyi bir bıçak ucu ile itinalı bir surette sıyırarak çıkartmalı, sonra da balığın üstüne servis tabağını kapatarak altüst etmek suretiyle balığı tabağa almalı ve balığın bu kısmındaki derisini de diğer kısımda yaptığımız gibi sıyırdıktan sonra, soğumaması için tabağı ile birlikte ya hafif fırına sürmeli, yahut da çok hafif bir ateşe oturtmalıdır.

3 — Müteakiben süzerek bir tarafa bırakmış olduğumuz tereyağlı şarabı ateşe oturtarak, eksilmesi için kapaksız 15 dakika kaynatmalı, sonra da bu şaraba fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış 4 silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana'yı azar azar katmalı ve bir taraftan da telle hızlıca karıştırmak suretiyle yağı salçaya yedirdikten sonra, balığın üstüne dökmeli ve servis yapmalıdır. (Yağ yedirme ameliyesini hafif ateş

üstünde yapmalıdır).

185 — DİL BALIĞI FİLETOSU KREMA SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 1585, bir kişiye: 328)

1000 gram dil balığı (2-3 adet)
20 » Sana (1 çorba kaşığı)
75 » soğan (1 orta baş)
½ kahve fincanı çiğ krema
1 çorba kaşığı su
Tuz
50 gram tereyağ veya Sana (2½ çorba kaşığı)

1 — Dil balıklarının siyah derilerini kuyruk taraflarından keserek, deriden bir uç elde etmeli ve bu ucu iki parmakla tutarak yukarıya doğru sıyırmak suretiyle deriyi yüzmeli (Şekil: 14-15), sonra da balıkların tam ortalarındaki çizgi istikametinde yukarıdan aşağıya doğru kesmek ve kesilen her bir parça etin kılçığa yapışık kısımlarından bıçak yürütmek suretiyle her bir balıktan 4 fileto hesabiyle balıkların bütün etlerini böylece fileto olarak çıkarmalı (Şekil: 16) ve çıkarılan filetoları yıkadıktan sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra yayvanca ve küçük bir tencereye: 1 silme çorba kaşığı Sana ile kıyılırcasına ince ve küçük kesilmiş 1 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe ölünceye kadar aşağı yukarı 5 dakika kavurmalı, sonra soğanlara yarım kahve fincanı tatlı çiğ krema, 1 çorba kaşığı su ile fileto kesmiş olduğumuz balıkları yan yana olmak üzere tencereye ilâve etmeli, tuzlamalı ve tencerenin kapağını kapatarak, balıkları orta hararetteki ateşte 7 ilâ 8 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır.

3 — Pişince; bunları bir delikli kepçe ile tabağa almalı, balıkların içinde piştiği kremalı suyu da, ancak biri eridikten sonra diğerini ilâve etmek ve her katışta da kuvvetlice karıştırmak suretiyle fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana yedirmeli ve salçayı tabaktaki balıkların üstlerine dökmeli ve derhal servis yapmalıdır.

186 — DİL BALIĞI FİLETOSU PANE

(Vasatî kalorisi: 2035, bir kişiye: 678)

1000 gram dil balığı (3-4 adet)
1 adet yumurta
1½ bardak kalburdan geçirilmiş iç ekmek
½ kahve kaşığı zeytinyağ
Tuz, biber

Kızartmak için:

110 gram rafine çiçek veya zeytinyağ (1½ bardak)
60 » Sana (3 çorba kaşığı)

1 — Dil balıklarının siyah derilerini, kuyruk tarafından keserek, deriden bir uç elde etmeli ve bu ucu iki parmak ile tutarak yukarıya doğru sıyırmak suretiyle deriyi yüzmeli (Şekil: 14-15), sonra da balıkların tam ortalarındaki çizgi istikametinde yukarıdan aşağıya doğru kesmek

ve kesilen her bir parça etin kılçığa yapışık kısımlarından bıçak yürütmek suretiyle her balıktan 4 adet fileto hesabiyle balıkların bütün etlerini böylece fileto olarak çıkarmalı (Şekil: 16) ve çıkarılan filetoları yıkadıktan sonra kurulamalı ve sonra da, bu fileto etlerin bazı kısımlarına sivri bıçak ucu ile hafifçe dokunarak, bıçak diğer taraftan geçmemek şartiyle etlerin üstlerinde aşağı yukarı yarım santim derinliğinde bazı kesikler vücuda getirmelidir. (Kesilmezse, filetolar pişerken kıvrılırlar.)

2 — Sonra iki küçük tabaktan birine ince bir elekten geçirmek suretiyle ufalanmış bir buçuk bardak bayatça iç ekmek, diğerine 1 adet yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, yarım kahve kaşığı zeytinyağ ile bir miktar da tuz koyarak, yumurtayı çatalla yedi sekiz defa çalkalamalı, sonra da üstlerini hafifçe bıçakladığımız fileto balıkları teker teker olmak üzere her iki taraflarını evvelâ yumurtaya, sonra da ufalanmış ekmeğe batırmak suretiyle bütün filetoları bu şekilde ekmeğe bulamalıdır.

3 — Sonra ekmeğe bulamış olduğumuz bu fileto balıkları içinde kızdırılmış yarım bardak rafine çicek veya zeytinyağ olan tavaya atarak, harareti hafifçe kısmalı ve balıkların ancak bir tarafları pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle 6 ilâ 7 dakika arasında kızartmalı ve delikli kepçe ile tabağa alarak, üstlerine eritilmiş 3 silme çorba kaşığı Sana veya tereyağ gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

187 — BALIK TAVASI (Küçük balıklardan)
(Kefal ve mercan yavruları, tekil. izmarit, istavrit uskumru, kolyoz, çingene palamudu gibi balıklardan)
(Vasatî kalorisi: 1775, bir kişiye: 591)

1000	gram balık	220	gram rafine çiçek yağı
1	kahve fincanı un		(1 bardak)
1	adet limon		Tuz

1 — Pullu ise, 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış, içleri çıkarılmış, pulsuz ise sadece iç ve galsemeleri çıkarılmış (Şekil: 9, 10, 11) 1000 gram küçükçe balıkları yıkayıp tuzladıktan sonra 1 saat bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, bu balıkları, tabak içindeki 1 kahve fincanı una batırmak suretiyle unladıktan sonra, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek zeytinyağı olan tavaya atmalı ve balıkların bir tarafları pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle 4-6 dakika kızartmalı ve delikli kepçe ile tabağa alarak yanında 1 limon olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Çingene palamutlarının başlarını kesip attıktan sonra, balık-

ların her iki taraflarındaki etleri balıkların uzunluklarına doğru büyük kılçık hizasından kestikten sonra (Şekil: 17) aynen yukarıda tarif edildiği veçhile tuzlamalı ve pişirmelidir.

188 — BALIK TAVASI MÜNİYER USULÜ
(Vasatî: kalorisi: 2475, bir kişiye: 825)

Not: Yukarıda (187) numarada tarif edildiği veçhile kızartılmış ve tabağa alınmış balıkların üstlerine, karartmadan kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı Sana veya tereyağ, kıyılmış yarım demet maydanoz ve yarım adet limon suyu gezdirmek suretiyle servis yapmalıdır.

189 — BALIK TAVASI (Büyük balıklardan)
(Mercan, kılıç, palamut, torik gibi balıklardan)
Vasatî kalorisi: 1775-2475, bir kişiye: 591-825)

1000	gram balık		Tuz
1	kahve fincanı un	220	gram rafine çiçek yağı
1	adet limon		(1 bardak

1 — Pullu ise, 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış, iç ve kulak tabir edilen galsemeleri çıkarılmış (Şekil: 9, 10, 11) 1000 gram bir büyük balığı, ikişer santim yani birer parmak kalınlığında tekerlek kestikten sonra yıkayıp tuzlamalı ve 1 saat bir tarafa bırakmalıdır. (Palamut ve torikte pul yoktur).

2 — Sonra, bu balıkları, tabak içindeki 1 kahve fincanı una batırmak suretiyle unladıktan sonra, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek veya zeytinyağı olan tavaya atmalı ve balıkların evvelâ bir, sonra da diğer tarafları hafif pembeleşinceye kadar 4-5 dakika kızartmalı ve delikli kepçe ile tabağa alarak, yanında 1 limon olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Kılıç balıklarının derilerini yüzdükten sonra, bunlardan parmak kalınlığında dilimler kesmeli ve yukarıda tarif edildiği veçhile tuzlamalı, unlamalı ve pişirmelidir.

190 — BALIK TAVASI (Yassı balıklardan)
(Pisi, kalkan yavrusu, dil gibi balıklardan)
(Vasatî kalorisi: 1775, bir kişiye: 591)

1000	gram yassı balık		Tuz
½	kahve fincanı un	220	gram rafine çiçek yağı
1	adet limon		(1 bardak)

1 — Kulak tabir edilen galsemeleri, 104 ncü sahifede tarif edildiği veçhile çıkarıldıktan sonra açılan delikten parmak sokmak suretiyle içleri temizlenmiş (Şekil: 12) 1000 gram yassı balıkların etleri zedelemeden kıvırmak suretiyle içlerindeki kalın kılçığın birkaç yerinden kırılmasını temin etmeli (kılçıkları kırılmıyan balıklar pişerken tavada kıvrılırlar) ve yıkayıp tuzladıktan sonra 1 saat bir tarafa bırakmalıdır. (Dil balığının yalnız bir tarafındaki siyah derisini yüzmek icap eder, (Şekil: 14-15).

2 — Sonra balıkları, bir tabak içindeki una batırmak suretiyle unladıktan sonra bunları teker veya çifter olmak üzere, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak çiçek veya zeytinyağı olan tavaya atmalı ve balıkların bir tarafları hafifçe pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle balıkları 4-7 dakika arasında kızartmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır. (5-6 tanesi 1 kilo gelenler 4 dakika 3-4 tanesi 1 kilo gelenler 5, 2 tanesi 1 kilo gelenler 6 ve daha büyükleri de 7 dakika kızartmalıdır).

191 — BALIK TAVASI (Yassı balıklardan - Möniyer usulü)
(Vasatî kalorisi: 2475, bir kişiye: 825)

Yukarıda (190) numarada tarif edildiği veçhile kızartılmış ve tabağa alınmış balıkların üstlerine; kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı Sana veya tereyağ, kıyılmış yarım demet maydanoz ve yarım adet limon suyu gezdirmek suretiyle servis yapmalıdır.

192 — KALKAN BALIĞI TAVASI
(Vasatî kalorisi: 2012, bir kişiye: 670)

1200	gram kalkan balığı	1½	kahve fincanı un
275	bram rafine çiçek yağı (1¼ bardak)		Tuz

1 — Üç ilâ dört santim eninde ve 8 ilâ 10 santim uzunluğunda, yani parmak en ve boyunda parçalara kesilmis veya balıkçıya kestirilmiş 1200 gram kalkan balığını iyice yıkayıp tuzladıktan sonra balıkların tuzu çekmesi için bunları bir iki saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra balık parçalarını teker teker olmak üzere, bir tabak içindeki 1½ kahve fincanı una bulamalı ve unlanmış balıkları hafifçe silkelemek suretiyle üstlerindeki un fazlasını gidermeli, sonra da bunları, içinde, iyice kızdırılmış bir bir çeyrek bardak rafine çiçek veya zeytinyağı olan tavaya atarak, evvelâ kuvvetli, az sonra da orta hararetteki ateşte

olmak üzere, balıkların evvelâ bir, sonra da diğer taraflarını nar gibi oluncıya kadar 10 ilâ 14 dakika kızartmalı ve bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tabağa almalı, yanında dilimlere bölünmüş limon olduğu halde servis yapmalıdır.

193 — BALIK FİLETOSU TAVASI

(Levrek, kefal, mercan, sinarit gibi balıklardan)
(Vasatî kalorisi: 1765, bir kişiye: 588)

800 gram balık filetosu
1½ kahve fincanı un
1 adet yumurta
(1 bardak)
220 gram rafine çiçek yağı
Tuz

1 — Baş ve kuyruğu çıkarılmış olarak tartılmış 800 gram balığı, 165 nci sahifede tarif edildiği veçhile keserek veya balıkçıya kestirerek, her biri aşağı yukarı yüz yirmişer gramdan 6 fileto çıkarmalı (Şekil: 13) sonra bunları yıkayıp tuzladıktan sonra 1 saat bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra filetoları, bir tabak içindeki yarım kahve fincanı una hafifçe batırmak suretiyle az unladıktan sonra (az silkmek suretiyle balığa yapışmış olan bir kısım unların dökülmesini temin etmelidir) bu fileto balıkları bir tabak içinde çalkanmış 1 adet yumurtaya iyice bulamalı, sonra da bunları, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak çiçek veya zeytinyağı olan tavaya atarak, filetoların evvelâ bir, sonra da diğer taraflarını hafifçe pembeleşinceye kadar aşağı yukarı 4-5 dakika kızartmalı ve bir delikli kepçe ile tabağa alarak yanında dörde kesilmiş 1 adet limon olduğu halde servis yapmalıdır.

194 — BALIK FİLETOSU TAVASI MAYONEZLİ

(Vasatî kalorisi: 3695, bir kişiye: 1231)

Not: Yukarıda (93) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış balığın yanında: (94) veya (95) numaralardaki tarifimiz gereğince yapılmış mayonez olduğu halde servis yapmalıdır.

195 — USKUMRU BALIĞI FİLETOSU TAVASI

(Vasatî kalorisi: 2180, bir kişiye: 726)

1000 gram uskumru (büyüklerinden)
220 » zeytinyağı (1 bardak)
1 büyükçe limon suyu
½ kahve fincanı zeytinyağ
Tuz

1 — Büyükçe olanlarından 1000 gram uskumru balıklarının küçük kanatları hizasından başlarını kesip attıktan sonra, balıkların her iki taraflarındaki etleri balıkların uzunluklarına doğru ve ortalarındaki kalın kılçık istikametinde keserek uzun fileto çıkarmalı (Şekil: 17), yıkamalı ve tuzlamalıdır (hattâ kurulamalıdır).

2 — Sonra bu filetoların, deri kısımlarını, tavanın altına getirmek suretiyle bunları, içinde az kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek veya zeytinyağı olan tavaya atarak, tavayı sallamak suretiyle balıkların yalnız bir tarafiarını ancak 2 dakika pişirmeli ve bir delikli kepçe ile derhal tavadan çıkarmalı ve (filetolar piştikten sonra, et kısımlarının beyaz kalması lâzımdır, bu itibarla filetoları pek kızgın olmıyan yağda ve deri kısımlarını tavanın altına getirmek suretiyle çevirmeden ancak 2 dakika pişirmelidir) deri taraflarını üste getirmek suretiyle, balıkları bir tabağa yerleştirmeli ve üstlerine; 1 büyükçe limon suyu ile yarım kahve fincanı zeytinyağı ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

196 — İZMARİT BALIĞI TAVASI PRATİK USULDE

(Vasatî kalorisi: 1320, bir kişiye: 440)

1000 gram izmarit balığı
½ kahve fincanı un
160 gram rafine çiçek yağı (3¾ bardak)
Tuz

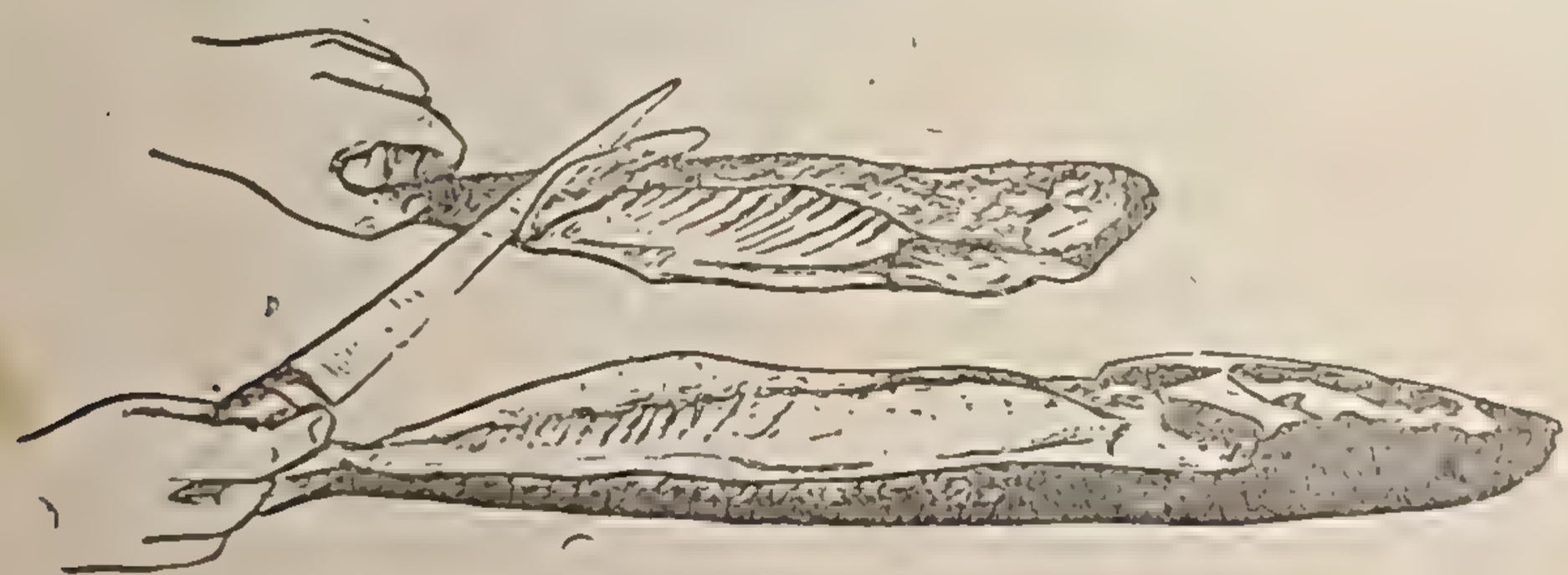
Salçası:
1 adet büyük limon
½ Kahve fincanı zeytinyağ
½ demet maydanoz

1 — Çok irilerinden 1000 gram izmarit balıklarının pullarını kazımadan, 105 nci sahifede tarif edildiği veçhile iç ve kulaklarını temizledikten sonra balıkları yıkamalı, tuzlamalı ve 1 saat bir tarafa bırakmalıdır (Şekil: 10, 11).

2 — Bir saat sonra, balıkları bir tabak içindeki bir buçuk kahve fincanı una batırmak suretiyle unladıktan sonra, bunları içinde dumanı tütercesine kızdırılmış üç çeyrek bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, balıkların bir tarafları kızartdıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle kızartmalı, sonra da bunları yağdan çıkararak bir kaba almalıdır.

3 — Kızartmaları sona erince; balıkların başlariyle, üstleri kazınmamış olduklarından iki taraflarındaki kalın tabaka teşkil eden derilerini sıyırmak suretiyle çıkarıp attıktan sonra, derileri soyulmuş balıkları servis tabağına yerleştirmeli, üstlerine de sırasiyle kıyılmış maydanoz, yarım kahve fincanı zeytinyağı ile bir büyük limon suyu ilâve etmeli ve derhal servis yapmalıdır. (Balıkların ortalarından ikiye ayırmak suretiyle kalın kılçığı çıkararak servis yapmak da mümkündür).

(*Şekil:* 13 *A*)
Balığın her iki taraflarındaki etlerin kılıç hizasında kesilerek çıkarılışı



Şekil: 13 *B*)
Çıkarılan etlerin üstlerindeki derisinin yüzülüşü.

Şekil: 13 *C*)
Derisi yüzülmüş etlerden fileto kesilişi.

Şekil: 14)
Dil balıklarının kuyruk taraflarındaki siyah derinin kesilmesi suretiyle tutulacak bir uç vücuda getirilişi.

197 — BALIK TAVASI KURKUTLU
(Gümüş ve hamsi balıklarından)
(Vasatî kalorisi: 2150, bir kişiye: 716)

1000 gram balık
100 » un (2 kahve fincanı)
125 » su (1¾ kahve fincanı)
220 gram rafine çiçek yağı (1 bardak)
Tuz

1 — Taze olmak üzere 1000 gram balığın başlarını koparmak suretiyle iç ve galsemelerini çıkardıktan sonra (Şekil: 10) yıkamalı, 2 tatlı kaşığı tuz ile tuzlamalı ve 1 saat bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra, küçük bir sahana 2 kahve fincanı un koyduktan sonra üstüne, 1 tatlı kaşığı tuz ile, azar azar sicim gibi akıtmak suretiyle üç çeyrek kahve fincanı da su ilâve etmeli ve bir taraftan da hızlıca karıştırarak, bunları düğün çorbası koyuluğunda bir bulamaç haline getirmelidir.

3 — Bulamacın hazırlanması sona erince; bir tarafa bırakmış olduğumuz balıkları, tavanın alabileceği miktarda ve üçer üçer olmak üzere kuyrukları birbirlerinin üstlerine oturtulmuş bir halde tutarak, bunları evvelâ un bulamacına kuyruk kısımlarına kadar sokmalı, sonra da bulamaçlanmış bu üç balığı, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış bir bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, balıkların birer tarafları bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, balıkların birer tarafları pembe bir renk aldıkten sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle balıkları kızartmalı ve bir delikli kepçe, ile iyice süzülmüş olarak tabağa almalı ve yanında dilimlere bölünmüş bir limon olduğu halde servis yapmalıdır.

198 — BALIK IZGARASI
(Barbunya, uskumru, lüfer, çipura, çingene palamudu gibi balıklardan)
(Vasatî kalorisi: 930 - 2180, bir kişiye: 310 - 726)

1000 gram balık
½ kahve fincanı zeytinyağ
1 büyük limon
Tuz

1 — Pullu ise, 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile pulları kazınmış, iç ve kulak tabir edilen galsemleri temizlenmiş (Şekil: 9, 10, 11) 1000 gram balığı yıkadıktan sonra tuzlamalı ve 1 saat bir tarafa bırakmalıdır. (Lüfer büyüğü ve çipura gibi büyükçe balıkların iyice pişebilmeleri için bunların her iki yanlarındaki etleri, kalın yerlerinden bıçak ucu ile yarım santim derinliğinde yarmak icap ettiği gibi, çingene palamutlarının da her iki tarafındaki etleri balıkların uzunluklarına doğru

ortalarındaki kılçık hizasından keserek yanlarındaki etleri fileto çıkarmak suretiyle pişirmek iktiza eder (Şekil: 17).

2 — Bir saat sonra balıkları; telleri hafifçe zeytinyağlanmış ve çok harlı olmayan kömür ateşinin aşağı yukarı 5-6 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirerek balıkların birer tarafları iyice kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle balıkların büyüklük küçüklüklerine göre 8 ilâ 18 dakika arasında pişirmelidir.

3 — Sonra balıkları tabağa alarak, üstlerine limon, zeytinyağı gezdirmeli ve arzu edilirse, bilhassa lüfer ve uskumruların yanında, aşağıda tarif edildiği veçhile soğan piyazı olduğu halde servis yapmalıdır. (Barbunya ve çipuraya piyaz gitmez)

Piyaz : Yarım ay şeklinde ince doğranmış 3 büyük soğanı bir miktar tuz serperek 10 dakika bir tarafa bırakmalı, sonra soğanları oğarcasına yıkayıp sularını çıkardıktan sonra kıyılmış bir demet maydanoz katmalı, iyi bir karıştırmalı ve kullanmalıdır.

199 — İZMARİT BALIĞI IZGARASI PRATİK USULDE

(Vasatî kalorisi: 1080, bir kişiye: 360)

1000	gram izmarit balığı	1	büyük limon
½	kahve fincanı zeytinyağ		Tuz

1 — Çok irilerinden 1000 gram izmarit balıklarının pullarını kazımadan, 105 inci sahifede tarif edildiği veçhile iç ve kulaklarını temizledikten sonra (Şekil: 10, 11), balıkları yıkamalı, tuzlamalı ve 1 saat bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra balıkları; telleri hafifçe zeytinyağlanmış ve çok harlı olmayan kömür ateşinin aşağı yukarı 5-6 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirerek, balıkların bir tarafları iyice kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suetiyle 7-8 dakika arasında kızartmalıdır.

3 — Kızarınca; balıkları başlariyle, üstleri kazınmamış olduklarından iki taraflarındaki kalın tabaka teşkil eden derilerini sıyırmak suretiyle çıkarıp attıktan sonra derileri soyulmuş balıkları servis tabağına yerleştirmeli ve üstüne yarım kahve fincanı zeytinyağ ile 1 limon suyu gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

200 — KILIÇ ŞİŞTE

(Vasatî kalorisi: 1880, bir kişiye: 626)

750 gram kılıç balığı
1 çorba kaşığı limon suyu
1 » » zeytinyağı
1 » » soğan suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
12 defne yaprağı
Tuz

Üstüne:
1 büyükçe limon suyu
½ kahve fincanı zeytinyağ
½ demet maydanoz

1 — Kalın derisi çıkarılmış, 4-5 santim uzunluğunda üç üç buçuk santim eninde ve iki buçuk üç santim kalınlığında yani aşağı yukarı kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara kesilmiş veya balıkçıya kestirilmiş 750 gram kılıç balığını bir sahan veya çukurca bir tabağa koyduktan sonra, üstlerine 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, 1 çorba kaşığı limon, 1 çorba kaşığı zeytinyağ, 1 çorba kaşığı soğan suyu, bir buçuk tatlı kaşığı tuz ile 12 adet kadar da defne yaprağı ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı ve serince bir yerde 5-6 saat bırakmalıdır.

2 — Beş altı saat sonra, balıkları uzunluklarına doğru ve bir parmak ara ile şişlere geçirdikten sonra, şişleri çok harlı olmayan kömür ateşinin aşağı yukarı beş altı parmak yüksekliğinde bir yerine yerleştirmeli ve balıkların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları aşağı yukarı 10-12 dakika arasında çişirmeli, şişlerden sıyırmak suretiyle tabağa alarak yanında bir salçalık içinde 1 adet limon suyu, yarım kahve fincanı zeytinyağı ve kıyılmış yarım demet maydanoz olduğu halde servis yapmalıdır. (Balıklar pişerken sahanda kalması lâzım gelen limon ve soğanlı marinat suyundan bir tavuk tüyü ile ikide bir alarak, balıkların pişen taraflarına sürmek suretiyle balıkları pişirmelidir).

201 — KILIÇ IZGARADA

(Vasatî kalorisi: 1880, bir kişiye: 626)

Not: Küçük parça yerine, parmak kalınlığında dilimlere kesmek ve şiş yerine de ızgaraya dösemek suretivle yukarıda (200) numarada tarif edildiği veçhile aynen kılıç sişte gibi yapmalıdır. Ancak 8-10 dakika arasında pişirmek icap eder.

202 — ATEŞ BALIĞI ASMA YAPRAĞINDA

(Vasati kalorisi: 1320, bir kişiye: 440)

1000 gram ateş balığı
65 » zeytinyağ
(1 kahve fincanı)
20 asma yaprağı
1 büyük limon
1 demet maydanoz
½ kahve fincanı zeytinyağ
(balıkları yağlamaya)
Tuz

1 — Elle ovalamak suretiyle pulları çıkarılmış, karnı yarılmadan kulak tabir edilen galsemeleri çekilmek suretiyle içleri temizlenmiş (Şekil: 10), büyükçelerinden 1000 gram ateş balıklarını yıkadıktan sonra tuzlamalı ve bir saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra, balıkları pişirecek olduğumuz ızgaranın üstünü asma yapraklariyle döşedikten sonra yaprakların üstlerini bir tavuk tüyü ile iyice zeytinyağlamalı, zeytinyağlanmış yaprakların üstlerine de tuzlıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz balıkları yerleştirdikten sonra balıkların üstlerini de tavuk tüyü ile zeytinyağlamalı, yağlanmış balıkların üstlerini de kalan asma yapraklariyle örttükten sonra yaprakların üzerine ızgaranın diğer kanadını kapamalı ve ızgarayı çok harlı olmıyan kömür ateşinin aşağı yukarı 5-6 parmak yüksekliğinde bir yerine yerleştirdikten sonra asma yapraklarının arasında olmak üzere balıkların her bir taraflarını 4 ilâ 5 dakika hesabiyle 8-10 dakika arasında pişirmelidir.

3 — Balıklar pişince; bunları kırmadan asma yapraklarının arasından alarak. tabağa yerleştirmeli, üstlerine de 1 kahve fincanı zeytinyağına 1 büyük limon suyu ile, kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış ve çatalla iyice döğülmüş limon salçası dökmeli ve balıkları servis yapmalıdır.

203 — USKUMRU DOLMASI

(Vasatî kalorisi: 7435, bir kişiye: 2478)

1500	gram iri uskumru balığı	1	kahve kaşığı tarçın, bahar
220	» zeytinyağ (1 bardak)	1	» » karabiber
750	» soğan (7 büyük)		Tuz
75	» ceviz içi		*Panürlemek için:*
25	» beyaz fıstık	150	gram un (3 kahve fincanı)
25	» siyah üzüm	250	» galeta tozu (2 bardak)
1	demet tereotu	4	adet yumurta
1	» maydanoz	280	gram çiçek veya zeytinyağ (1¼ bardak)

1 — Dolmalık tabir edilen, iricelerinden 1500 gram uskumrunun, galseme tabir edilen kulak kısımlarından çekmek suretiyle barsaklarını çıkardıktan sonra (Şekil: 10) balıkları iyice yıkamalı, sonra da balıkların etlerini, baştan iki parmak ile aşağıdan yukarıya doğru üç beş defa sıkıp bırakmak suretiyle balıkların etlerini iyice gevşetmeli ve etleri gevşetilmiş her balığın kuyruğunun yarım parmak üstünden kalın kılcığını, sağa sola doğru oynatmak suretiyle kırdıktan sonra, bu kılçığın diğer ucunu da başın hemen alt kısmından kırmalı, sonra da bu kalın kılcığın yukarısından tutarak sağa sola oynatmak ve yukarı doğru çekmek suretiyle

kalın kılçığı çıkarmalı, sonra da balığın kuyruk kısmından yukarı doğru sıvazlarcasına sıkarak derilerini yırtmadan, etlerini baş tarafından çıkarmalı, sonra da bu etleri bıçakla, iyice kıyrak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Balıkların içlerinin çıkarılması sona erince; bir tencereye, 1 bardak zeytinyağı ile küçük kesilmiş 750 gram (7 büyük) soğan koyarak, soğanlar pembemsi bir renk alıncıya kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu soğanlara; çekilmiş 75 gram iç ceviz, 25 gram fıstık, 25 gram üzüm, 4 kahve kaşığı tarçın bahar, 2 tatlı kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı karabiber ile yıkıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz balık içlerini de ilâve ederek, bir 5 dakika daha kavurduktan sonra bunlara; kıyılmış 1 demet tereotu ile 1 demet de maydanoz katmalı ve hepsini tekrar iyice bir karıştırmalı, içi ateşten almalıdır

3 — Sonra elde edilen bu içi, derhal boşaltmış olduğumuz balıkların içlerine sıkıca doldurduktan sonra içleri doldurulmuş bu balıkları sıra ile evvelâ bir tabak içindeki una, çalkanmış yumurtaya ve daha sonra galeta tozuna batırarak bütün balıkları galetalamalıdır.

4 — Balıkların panürlenmesi sona erince; bunları üçer dörder alarak, içinde kızdırılmış bir çeyrek bardak zeytin veya rafine çiçek yağı olan tavaya atmalı ve balıların bir tarafları pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle balıkların her iki tarafı nar gibi oluncıya kadar kızartmalı, sonra bunları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tavadan tabağa almalı ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

204 — MİDYE MARİNİYER USULDE

(Vasatî kalorisi: 1055, bir kişiye: 351

75 adet büyük iç midye
3 bardak su
Salçası:
10 gram un (1 komposto kaşığı)
20 » zeytinyağ (1/3 kahve fincanı)
350 » balık suyu (1¼ bardak)
35 gram soğan (½ orta)
4 diş sarımsak
½ demet maydanoz
½ » tereotu
Tuz, kayın (kırmızı biber)
1 küçük limon

1 — Bir küçük tencereye; 3 bardak su, 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; buna kılları ayıklanmış 75 büyük veya 100 orta iç midye ilâve ederek çok kuvvetli ateşte ancak 2 dakika haşlamalı ve delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir küçükçe tencereye; üçte bir kahve fincanı zeytinyağ ile, 1 silme komposta kaşığı un koyarak, küçükçe ateşte her ikisi birbirine iyice karışıncaya kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra bunlara,

(19) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış bir bir çeyrek bardak balık suyu ilâve ederek, salça; ancak salep kıvamında bir koyuluğa gelinciye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli, sonra da bu salçaya 1 tatlı kaşığı tuz ile bir tarafa bırakmış olduğumuz midyeleri ilâve etmeli ve ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.

3 — Soğuyunca; bunlara ikisi de çentilircesine küçük kesilmiş yarım orta baş soğan, 4 diş sarımsak, her ikisi de kıyılmış yarımşar demet tereotu ve maydanoz, birtuta m acı kırmızı biber ve 1 küçük limon suyu ilâve ederek iyice bir karıştırmalı ve servis yapmalıdır.

205 — MİDYE MAYONEZLİ

(Vasatî kalorisi: 1505, bir kişiye: 501)

75 adet büyük iç midye
3 bardak su
Mayonezi:
1 adet yumurta sarısı
30 gra rafine zeytinyağ (1¼ kahve fincanı)
½ küçük limon
Tuz
Ayrıca ilâvesi lâzım:
35 gram soğan (½ orta)
½ limon suyu
1 tutam kayın (acı kırmızı biber)
¼ kahve fincanı çiğ krema (arzu edilirse)

1 — Bir küçük tencereye; 3 bardak su, 2 tatlı kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; buna kılları ayıklanmış 75 büyük veya 100 orta iç midye ilâve ederek, çok kuvvetli ateşte ancak iki dakika haşlamalı ve delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak bir tabağa almalı ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

2 — Soğuyunca; midyelere sırasiyle; mayonezi hanesinde gösterilen malzeme ile (94) veya (95) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış mayonez 1/4 kahve fincanı çiğ krema, imkân varsa bir tutam kayın (acı kırmızı biber) veya yerlisi,, çentilircesine ince doğranmış yarım orta baş soğan ve yarım limon suyu katarak hepsini iyice bir karıştırmalı ve servis yapmalıdır. (Soğan koymadan da olabilir).

206 — MİDYE PİLÂKİSİ

(Vasatî kalorisi: 1980, bir kişiye: 660)

75 büyük iç midye
115 gram zeytinyağ (½ bardak)
150 » soğan (2 orta)
100 » havuç (2 orta)
125 » sarı atates (1 büyük)
60 » kereviz kökü 1 küçük)
200 » domates (1 büyü[1]) veya
1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
1 tatlı kaşığı toz şeker
6 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 bardak midyelerin haşlandığı su
Tuz
3 Bardak su midyeleri haşlamaya)

1 — Küçük bir tencereye; 3 bardak su koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; suya, üstlerindeki püskülümsü kılları makasla kesilmek suretiyle çıkarılmış ve yıkanmış 75 adet ince iç midye ilâve ederek, çok kuvvetli ateşte midyeleri ancak 3 dakika haşlamalı, sonra bir süzgeçten geçirmek suretiyle, suyunu başka bir kaba, midyeleri de iyice süzülmüş olarak bir tabağa almalı, sonra süzülmüş midye suyundan sadece bir bardağını ölçmek suretiyle alarak, gerek midyeleri gerekse 1 bardak midye suyunu sonradan kullanmak üzere birer tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, bir tencereye; yarım bardak zeytinyağ ile küçük doğranmış 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafif pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra soğanlara; kazınmış ve irice tavla zarı şeklinde parçalara doğranmış 2 orta havuç ilâve ederek, bir iki dakika daha kavurduktan sonra bunlara; her ikisi de soyulmuş ve yine irice tavla zarı biçiminde doğranmış bir büyük baş sarı patates ile bir kereviz kökü, 6 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı toz şekeri, 2 tatlı kaşığı tuz, 1 bardak midyeleri haşladığımız su ile soyulmuş ve küçük doğranmış 1 domates veya 1 doluca çorba kaşığı da tuzsuz domates salçası katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak, sebzeler suyunu az çok çekip de yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 25 dakika pişmeye bırakmalıdır.

3 — Sebzeler pişince bunlara; kıyılmış 1 demet maydanoz ile haşlamış olduğumuz midyeleri ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra ateşten almalı tenceresiyle soğumaya bırakmalı, soğuyunca; tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

207 — MİDYE TAVASI

(Vasatî kalorisi: 2350, bir kişiye: 783)

30	büyük iç midye	2	bütün yumurta
125	gram un (2½ kahve fincanı)	100	gram su (1¼ kahve fincanı)
10	» Engedura bira mayası	2	tatlı kaşığı tuz
40	» Sana yağı (2 çorba kaşığı)	½	kahve fincanı ayrıca un
		220	gram rafine çiçek yağı (1 bardak)

1 — Tavalık tabir edilen 30 adet büyükçe iç midyenin yanlarındaki kılları kesip attıktan sonra bunları, bir kuru peçeteye sıralamak suretiyle bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; iki buçuk kahve fincanı un koyarak, ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere; yarım kahve fincanı ılık su içinde 15 dakika kadar bırakmak suretiyle iyice yumuşamış 10 gram Engedura bira mayası, 2 silme çorba kaşığı erimiş Sana yağı, 2 adet yumurtanın sade sarısı ile azar azar olmak üzere bir çeyrek kahve fincanı da

ılık su katmak ve bir taraftan da iyice karıştırmak suretiyle bunları bulamaç halinde suluca hamur yapmalı ve hamurun kabarması için mangal altı veya ocak yanı, soba başı gibi ılıkça bir yerde bir saat kadar bırakmalıdır. (Yumurta beyazlarının da sonradan kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.)

3 — Bir saat sonra, yumurta aklarını küçük bir kuşaneye almalı, üstlerine bir tutam tuz serperek aklar kar gibi beyaz ve koyu bir köpük haline gelinceye kadar telle, durmadan döğmeli, sonra da bunları kabarmış olan mayalı hamura ilâve ederek karıştırmak suretiyle hepsini iyice birbirleriyle hallolmasını temin etmelidir.

4 — Mayalı sulu hamur hazır olunca; derhal peçete üstüne aralamış olduğumuz midyeleri tekek teker alarak, bunları evvelâ tabak içindeki yarım kahve fincanı una hafifçe bulamalı, sonra da bu unlu midyeleri mayalı hamura batırarak midyelerin üstlerini iyice hamura batırdıktan sonra hamura bulanmış her midyeyi derhal, içinde kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek yağı olan kuşaneye, ancak 3-4 taneden fazla olmamak üzere atarak, midyeler kabarıp da her iki tarafları iyice pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı, sonra da kızaranları bir delikli kepçe ile ince süzülmüş olarak tabağa almak ve diğer parti midyeleri atmak suretiyle bütün midyeleri böylece hamura bulayıp kızartmalı ve tabağa aldıktan sonra derhal servis yapmalıdır. (Kuşaneye ,içinin alabileceğinden fazla midye atmamalıdır, aksi takdirde midyeler kabarmaz ve birbirlerine yapışır).

208 — İSTAKOZ MAYONEZLİ

(Vasatî kalorisi: 2680, bir kişiye: 893)

1 adet istakoz (30-35 santim arasında)
½ tencere su
1 adet havuç
1 baş soğan
1 çorba kaşığı sirke
1 » » tuz

Mayoneyi:
2 yumurta sarısı
1 büyükçe limon
220 gram rafine zeytinyağ (1 bardak)
Tuz

1 — Haşlıyacak olduğumuz istakozu; içine rahatça alabilecek bir tencereye; yarıya kadar su doldurduktan sonra buna; 1 havuç, 1 baş soğan, 2 diş sarımsak, 1 maydanoz kökü, 1 çorba kaşığı sirke ile 4 dolu çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereyi kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Su kaynayınca; buna 30-35 santim uzunluğunda dolu bir istakoz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve büyüklüğüne göre, 23 ilâ 27 dakika arasında haşlamalı, sonra istakozu suda çıkararak soğumaya

bırakmalıdır. 25 santim istakoz 19,20 santim istakoz 23,35 santim 27 ve 40 santim de 30 dakika haşlanmalıdır.)

3 — Soğuyunca; istakozun sırtı ile kuyruk kısmının birleştiği yerden ikiye ayırdıktan sonra, her ayrılan parçanın üstlerindeki kabukları kırmak suretiyle istakozun sırt, kuyruk ve makaslarındaki bütün etleri çıkarmalı, sonra bu etlerden sırttan çıkanlarını tabağın altına yaymalı, kuyruktan çıkanları da muntazam yuvarlaklara kesilmiş olarak bunun üstüne döşedikten sonra makaslardaki etleri de etrafa yerleştirmeli ve yanında salçalık içinde (94) veya (95) numaralarda tarif ettiğimiz veçhile hazırlanmış mayonez olduğu halde istakozu servis yapmalıdır.

209 — İSTAKOZ LİMON SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 1070, bir kişiye: 356)

Not: Mayonez yerine, (92) numaradaki limon salçasını kullanmak suretiyle (208) numarada tarif edildiği veçhile aynen mayonezli istakoz gibi yapılmalıdır.

210 — İSTAKOZ RUS SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 1070, bir kişiye: 356)

Not: Mayonez yerine(98) numaradaki Rus salçasını kullanmak suretiyle (208) numarada tarif edildiği veçhile aynen mayonezli istakoz gibi yapmalıdır.

211 — İSTAKOZ AMBASADOR SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 1070, bir kişiye: 356)

Not: Mayonez yerine (99) numaradaki ambasador salçasını kullanmak suretiyle (208) numarada tarif edildiği veçhile aynen mayonezli istakoz gibi yapmalıdır.

212 — İSTAKOZ REMÜLAT SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 1070, bir kişiye: 356)

Not: Mayonez yerine (100) numaradaki remülat salçasını kullanmak suretiyle (208) numaradaki tarifimiz veçhile mayonezli istakoz gibi yapmalıdır.

213 — İSTAKOZ TARTAR SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 1070, bir kişiye: 356)

Not: Mayonez yerine (101) numaradaki tartar salçasını kullanmak suretiyle (208) numaradaki tarifimiz veçhile aynen mayonezli istakoz gibi yapmalıdır.

EKREM YEĞEN LOKANTASI, İstiklâl Caddesi 34/1

214 — BÖCEK MAYONEZLİ

(Vasâtî kalorisi: 1070, bir kişiye: 356)

Not: İstakoz yerine, böcek kullanmak suretiyle (208) numarada tarif edildiği veçhile aynen mayonezli istakoz gibi yapmalıdır. Ancak böceğin her 10 santimini istakoza nazaran 3 dakika daha fazla pişirmek icap eder. "Böceği (92), (98), (99), (100), (101) numaralardaki limon, Rus ambasadör, remülat, tartar salçalariyle de servis mümkündür."

215 — İSTAKOZ AMERİKAN USULÜ

(Kalorisi: 1690, bir kişiye: 563)

1 adet orta büyüklükte istakoz

Salçası:

30 gram tereyağ veya Sana (1½ çorba kaşığı)
05 » zeytinyağ (1 kahve fin.)
1 büyükçe soğan
1 orta büyüklükte havuç
1 pırasa beyazının altıda biri
1 küçük kereviz kökü
1 diş sarımsak
2 karanfil
1 kahve kaşığı kekik
1 defne yaprağı
1 tutam kayın (çok acı kırmızı biber)
1 çorba kaşığı domates salçası (Tercihan TAMEK)
¾ kahve fincanı konyak
2 » » beyaz şarap
4 bardak su
½ demet tereotu
1 çorba kaşığı çiğ krema
Bir tutam tuz
40 gram ayrıca tereyağ veya Sana (2 çorba kaşığı)

1 — Canlı bir istakozun kollarını dibinden kestikten sonra kuyruk ile gövdesinin ayrıldığı yerden de ikiye bölmeli, sonra ikiye bölmüş olduğumuz istakozun, evvelâ üst kısmını alarak bunu da uzunluğuna doğru ikiye kesmeli (Şekil: 18 A, B, C, D), (kesilen üst kısmının içinden çıkan havyar ve beyazları bir kaşıkla alarak sonradan kullanmak üzere bir yana ayırmalıdır), ve makaslarının üstlerine de bir taş veya demirle vurmak suretiyle bunların da sadece çatlamalarını temin etmeli, sonra da kuyruk kısmını enliliğine doğru ikişer parmak kalınlığında müteaddit parçalara kestikten sonra bu istakoz parçalarını bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra küçük bir tencereye 1 kahve fincanı zeytinyağ, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile herbiri kıyılırcasına küçük kesilmiş bir orta baş soğan, 1 adet küçük havuç, 1 küçük taze soğan miktarında pırasa beyazı ve 1 gayet küçük baş kereviz kökü koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve kıyılmış sebzeler hafif sarımsı bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra kavrulmuş sebzelere küçük parçalara kesmiş olduğumuz istakozları da katarak, ista-

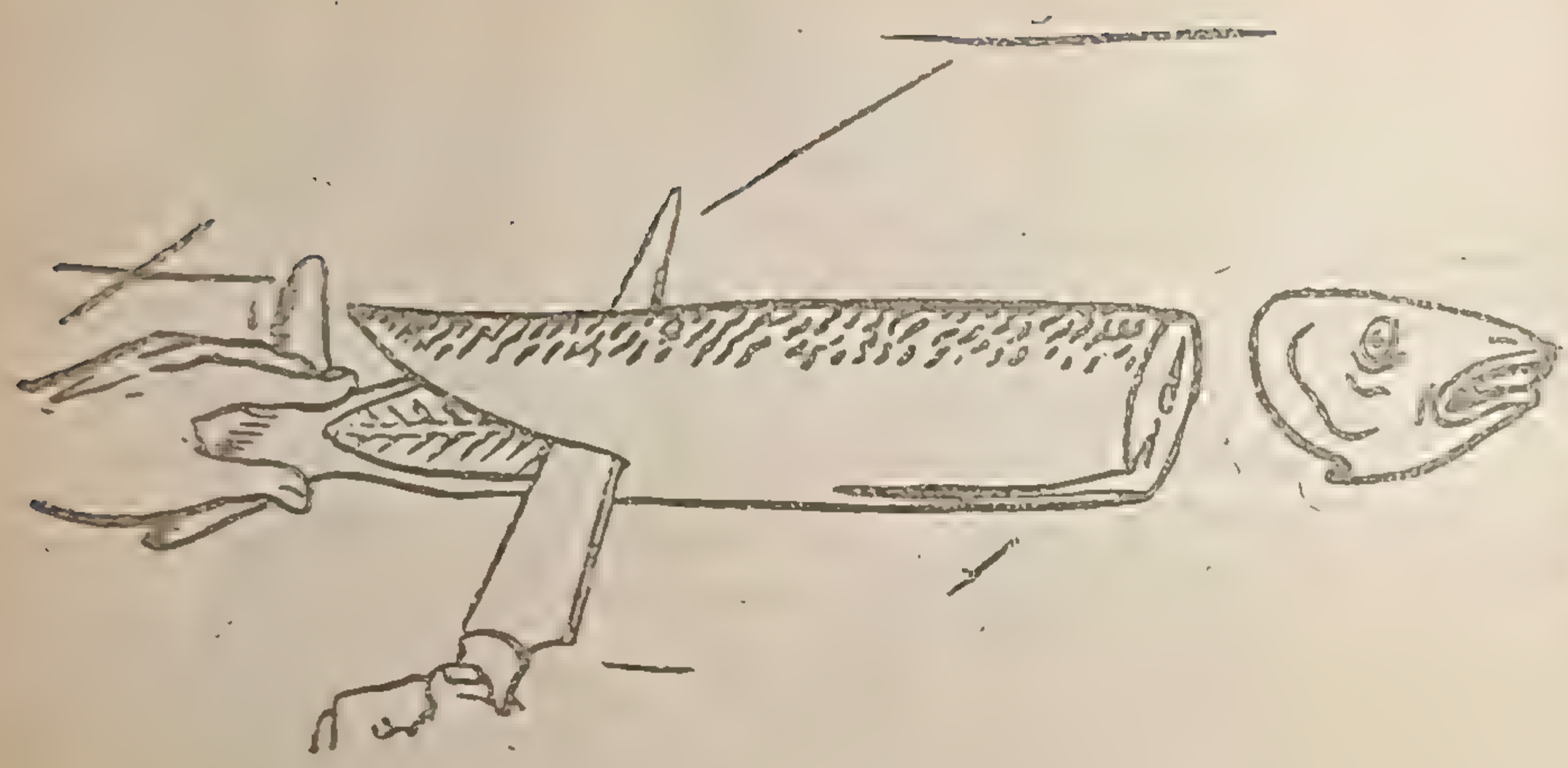
kozlar kırmızı bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika daha kavurmalı, sonra bunlara üç çeyrek kahve fincanı konyak ilâve etmek ve akabinde de tenceredeki konyağa bir kibrit çakmak suretiyle konyağın alev çıkararak yanmasını temin etmeli ve yanması nihayete erince, tencereye 2 kahve fincanı beyaz şarap, 1 çorba kaşığı domates salçası, 1 tutam kayın, 2 karanfil, 1 kahve kaşığı kekik, 1 diş küçük doğranmış sarımsak, 1 defne yaprağı, 1 tutam tuz ile 4 bardak da su ilâve ederek, hepsini karıştırmalı, sonra da tencerenin kapağını kapatarak kuvvetli ateş veya fırında 15 ilâ 20 dakika pişirmelidir.

3 — Sonra tenceredeki istakoz parçalarını, bir delikli kepçe ile bir kaba alarak soğumamaları için hafif ateş üstüne oturtmalı, sebze ve istakozların, içinde piştiği tenceredeki suyun, azalarak düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelmesi için bir müddet kapaksız kaynattıktan sonra suyu sebzeleriyle birlikte çok ince olmıyan bir süzgeçten geçirmeli (Şekil: 3), sonra da bu salçaya azar azar ve daima karıştırmak suretiyle 2 silme çorba kaşığı da tereyağ veya Sana yedirdikten sonra buna 1 çorba kaşığı çiğ krema, ince kıyılmış yarım demet tereotu ile istakozun içinden çıkararak bir tarafa bırakmış olduğumuz havyar ve beyazları da katmalı ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten almalıdır.

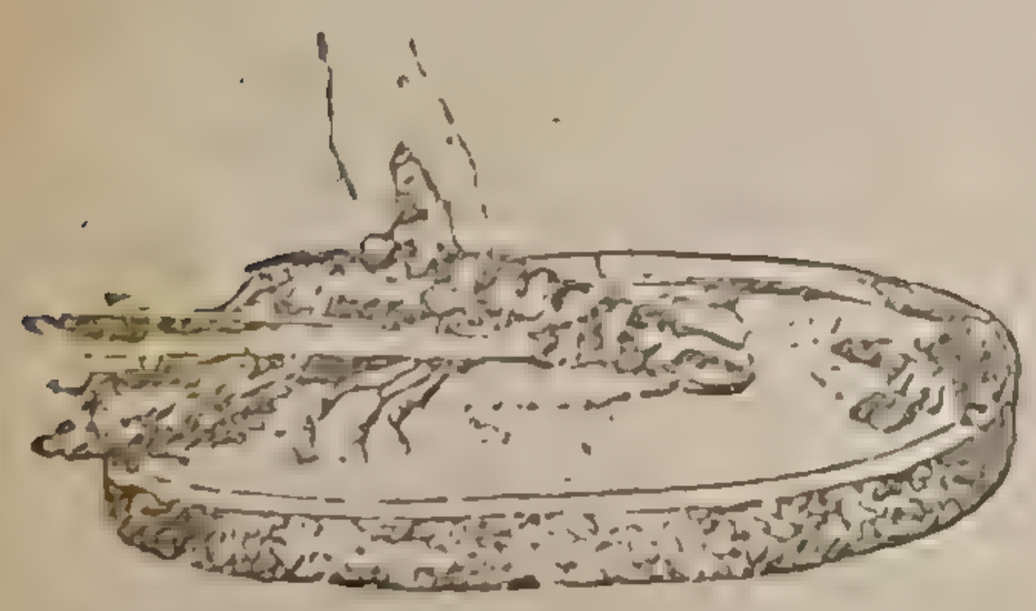
4 — Sonra pişirerek hafif ateşe oturtmuş olduğumuz istakoz parçalarının kabuklarının üst kısımlarını kesmek suretiyle çıkarıp attıktan sonra istakozları, yalnız alt kabukları ile bir tabağa döşemeli, üstlerine de hazırlamış olduğumuz salçayı sıcak olarak dökmeli ve istakozu derhal servis yapmalıdır.

(Şekil : 15)
Elde edilen ucun yukarıya doğru sıyrılması suretiyle siyah derisinin çıkarılışı.

(Şekil : 16)
Siyah derisi yüzülmüş dil balıklarından fileto çıkarılışı.



(Şekil: 17)
Balıkların her iki taraflarındaki etlerin uzun fileto tabir edilen şekilde çıkarılışı.



(Şekil: 18 A)
İstakozun kollarının kesilişi.

(Şekil: 18 B)
Gövde ile kuyruk kısımlarının ayrılışı.

(Şekil: 18 C)
Üst kısmın uzunluğuna doğru ikiye bölünüşü.

(Şekil: 18 D)
Alt yani kuyruk kısmından ikişer parmak enliliğinde halkaların kesilişi.

Fasıl: 7

MUHTELİF ET YEMEKLERİ

Et porsiyonları: Reçetelerimiz iki kap üzerinden üç kişinin sabah ve akşam doyabilmesi için hesaplanmıştır. Tesbit edilen bu ölçülerde yapılacak herhangi bir kap veya kişi değişikliği aynı zamanda porsiyonlarca tesbit edilen et miktarlarının da değişmesini gerektirir. Buna nazaran kap veya kişi adetlerinin artış veya eksilişlerinde porsiyonların ihtiva ettikleri et miktarlarını mütenasip bir şekilde gösterir cetveldir.

Kap adetleri	Çocuklar Et Gr.	1 kişi Et Gr.	2 kişi Et Gr.	3 kişi Et. Gr.	4 kişi Et Gr.	5 kişi Et Gr.
1 kap yemek üzerinden	250 K 200 K.S	500 K. 400 K.S	1000 K 800 K.S	1500 K 1200 K.S	2000 K 1600 K.S	2500 K 2000 K.S
2 » » »	150 K 125 K.S	300 K 250 K.S	600 K 500 K.S	900 K 750 K.S	1200 K 1000 K.S	1500 K 1250 K.S
3 » » »	100 K 80 K.S	200 K 180 K.S	400 K 360 K.S	600 K 550 K.S	800 K 720 K.S	1000 K 900 KS.
4 » » »	80 K 60 K.S	150 K 125 K.S	300 K 250 K.S	450 K 375 K.S	600 K 500 K.S	750 K 620 K S

K = Kemikli et K.S = Kemiksiz et demektir.

ETLERİN CİNSLERİ VE HUSUSİYETLERİ :

Etler koyun ve sığır olarak iki kısma ayrılmıştır. Bunlardan koyunların kıymeti sırasiyle Kıvırcık, Dağlıç, Karaman, Keçi ve Sığırların da sığır ve Manda gibi muhtelif cinsleri vardır. Fakat bu cinslerden maada bir de bu hayvanların erkeklik, dişilik, burma vesaire gibi daha başka hususiyetleri vardır ki bunlar da etlerin lezzet ve çeşnisi üzerinde büyük rol oynamaktadır.

Erkek koyunlar : Herhangi bir cins olursa olsun koyunların erkeği dişisinden çok daha makbuldür. Yalnız erkek koyunların burulmuş olmaları yani husyelerinin çıkarılmış olmaları şarttır. Burulmamış koçların etleri yağsız ve sert olduktan başka aynı zamanda ağır kokmaktadır. Ancak burma ameliyesinin de hayvanlar kuzu iken yapılması lâzımdır. Koç halinde iken burulmuş hayvanların etleri de kokulu ve aynı zamanda fazla lifli olurlar. Bu hususları tefrik edebilmek için bu hayvanların husyelerine dikkat etmek icap eder. Kuzu iken burulmuş hayvanların husyeleri ancak fındık büyüklüğünde olup rengi beyaz ve yağ içinde gömülmüş bir vaziyettedirler. Koç burmalarının ise husteleri küçük yumurta büyüklüğünde ve siyahtır.

Dişi koyunlar : Dişi koyunların cinsleri ne olursa olsun bunlara marya denilmektedir. Maryalar senelerce yavruladıktan sonra ekseriyetle kart kesilmekte olduklarından bunların etleri lezzetsiz, sert ve güç pişmektedirler. Yağları da mum yağı gibi donmuş bir haldedir. Bu sebeple cinsleri her ne olursa olsun maryaların etleri makbul sayılmaz. Koyunların dişi olup olmadıklarını anlamak için de, kasapta asılı hayvanların karınlarına bakmalıdır. Memeleri olan hayvanlar dişi demektir.

HAYVANLARIN CİNSLERİNİ TEFRİK USULÜ :

Kıvırcık eti: Koyun etlerinin en makbulü Kıvırcık olmakla beraber bunlar da Kıvırcık Karnabat ve Kıvırcık Merinos olarak ikiye ayrılmaktadır. Karnabatın eti beyaz ve çok lezzetlidir. Merinos'unki ise esmerce lezzetsiz, hattâ hafifçe koktuğu da vâkidir. Kıvırcıkları diğer cinslerden tefrik edebilmek için kuyruklarına bakmalıdır. Bu hayvanların kuyrukları kamçı ince ve uzundur.

Dağlıç eti: Koyun etlerinin içinde kıvırcıktan sonra dağlıç gelir. Bunlar da beyaz dağlıç ve kara dağlıç olarak iki nevidir. Beyaz dağlıçların içinde bazen karnabatları aratmıyacak derecede lezzetli olanları vardır. Kara dağlıçların etleri ise hafif kokulu ve lezzetsiz olmaları dolayısiyle beyazları gibi makbul sayılmazlar. Bunları birbirlerinden tefrik edebilmek için yine kuyruklarına bakmalıdır. Beyaz Dağlıç kuyruklarının üstleri geniş yukarıdan aşağıya kadar ortaları yarık ve altlarında da püsküle benzer parmak şeklinde bir uzun sarmaktadır. Karaların ise, üstleri daha ensız altlarındaki parmak gibi sarkan kısım da nazarı dikkati celbedecek derecede uzundur.

Karaman Eti: Koyun etlerinin üçüncüsünü teşkil eder. Ancak bunlar da beyaz ve kızıl karaman olmak üzere ikiye ayrılır. Beyaz karaman eti az çok beyaz, dağlıca yakın fakat kara dağlıçtan daha üstündür. Kızıl karaman eti ise lezzetsiz ve çok ağır kokmaktadır. Bu itibarla kızıl karaman koyun etlerinin en aşağısı olarak kabul edilmektedir. Bunları da yine kuyruklarile olduğu gibi cüsselerile de tefrik etmek kabildir. Beyaz karamanın kuyruğu beyaz dağlıçtan biraz daha büyükçe, alt tarafındaki parmak şeklindeki sarkık yerine bilâkis üste kıvrılmış bir yumru mevcuttur. Ve cüsse itibarile de normal koyun büyüklüğündedir. Kızılın ise; kuyruğun üstüne kıvrılmış yumrunun üstünde ikinci bir yumru vardır. Ve cüsse itibarile de ekseriya danalarla ölçülebilecek büyüklüktedir.

Keçi Eti: Keçi etlerinin de tiftik ve kara keçi gibi muhtelik cinsleri varsa da, herhangi biri olursa olsun bunlar makbul sayılmazlar. Bu hayvanlar ekseriyetle ince fakat çok uzun cüsseli, kuyrukları da ancak parmak büyüklüğünde olması ve bilhassa koyunları mezbahaca bilâ istisna mavi damga vurulduğu halde Keçilere kırmızı damga vurulmakta olması bunların kolayca tanınmalarını mümkün kılmaktadır.

Kuzu Eti: Kuzu etleri bilhassa çeşni bakımından, süt kuzusu ve koyunlaşmış kuzu olarak iki kategoriye ayrılmaktadır. 4 ilâ 9 kilo arasında gelen ve ocak başlarından çok çok Mayıs sonlarına kadar bulunanlara süt kuzusu, 10 ilâ 15 kilo arasında gelen ve Mayıs başlarından Aralık sonlarına kadar satılanlara da koyunlaşmış kuzu denilmektedir. Gerek süt kuzularında, gerekse koyunlaşmış kuzularda erkeklik dişilik mevzu bahis değildir, yeter ki hayvanlar zayıf ve cinsleri kötü olmasın, (Bilhassa süt kuzularının çok yağlı olanları makbuldür).

Sığır (İnek ve Öküz) Etleri: Bunlar da esaslı olarak, Trakya ve Erzurum havalisi olarak ikiye ayrılmaktadır. Trakya cinsi etler Erzuruma nazaran daha yağsız fakat daha lezzetlidir. Etleri kırmızımsı yağları da limon renginde açık sarıdır. Diğerlerin ise etleri karaya çalan esmerlikte yağları da koyu sarıdır.

Herhangi cins sığır olursa olsun bunların inek olanları öküzlerinden daha makbuldür. (Bilhassa kısır inekler).

Manda Eti: Bunların da dişileri erkeklerinkinden daha makbuldür. Dişi Mandalar çalıştırılmakta olduğundan bunların etleri âdeta dana etlerini andırır beyazlıktadır. Erkekleri ise ağır yükte koşulmakta olduklarından etleri sığırdan daha siyahlıkta, sert ve lezzetsizdir. Sığır ile man-

dayı birbirlerinden tefrik edebilmek için bunların yağlarına dikkat etmek kâfidir. Yukarıda da söylediğimiz veçhile sığırınkiler muhtelif sarılıkta fakat Mandanın yağları ise koyun yağları gibi bembeyazdır. Ve mezbahaca bil'umum sığırlara mavi damga vurulduğu halde Mandalara kırmızı vurulmaktadır.

Dana Eti: İnek ve Öküzün üç aylık olanlarına süt danası, Mandanınkine de süt malağı, iki yaşına kadar olanlarına da büyük dana veya malak denilmektedir. Ancak dana veya malak etlerinin imkân nisbetinde beyaz ve yağlı olmaları lâzımdır. Etleri esmerleşmiş danalar makbul sayılmazlar.

BESİLİ HAYVANLARIN TEFRİK USULÜ :

Herhangi cins koyun, kuzu, sığır ve manda olursa olsun bunların lezzetle yenebilmeleri için bu hayvanların besili olmaları lâzımdır. Beslenmemiş, zayıf hayvanların etleri daima lezzetsiz olur. Bunların besili olup olmadıklarını anlayabilmek için de aşağıdaki hususlara dikkat etmek icap eder.

Koyun ve Kuzu Etleri: Böbrekleri yağla örtülmüş olması, sırt ve omuz başlarının da yağlı ve beyaz olması.

Sığır ve Manda Etleri: Böbrek yataklarının, pirzola üstlerinin 1, 1.5 hattâ 2 parmak kalınlığında yağla örtülmüş olması bu hayvanların besililiklerinin en bariz bir ölçüsüdür.

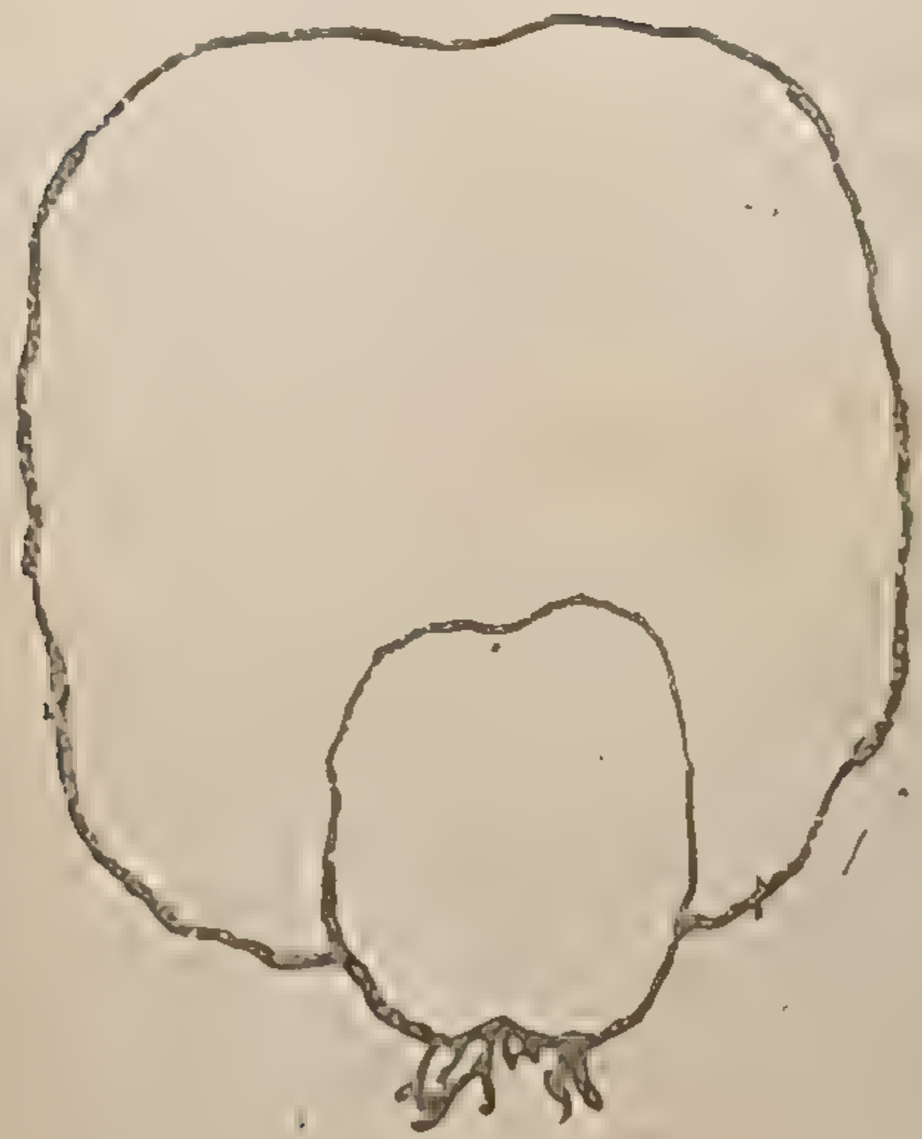
100 Gram Yağsız et	100 Gram Az yağlı et	100 Gram Orta yağlı et	100 Gram Çok yağlı et
91 adet kalori	156 adet kalori	307 adet kalori	425 adet kalori

Servis edilmeleri: Etler; çorba, yumurta ve balıktan sonra, tavuk ve sebzeden evvel servis yapılmalıdır.

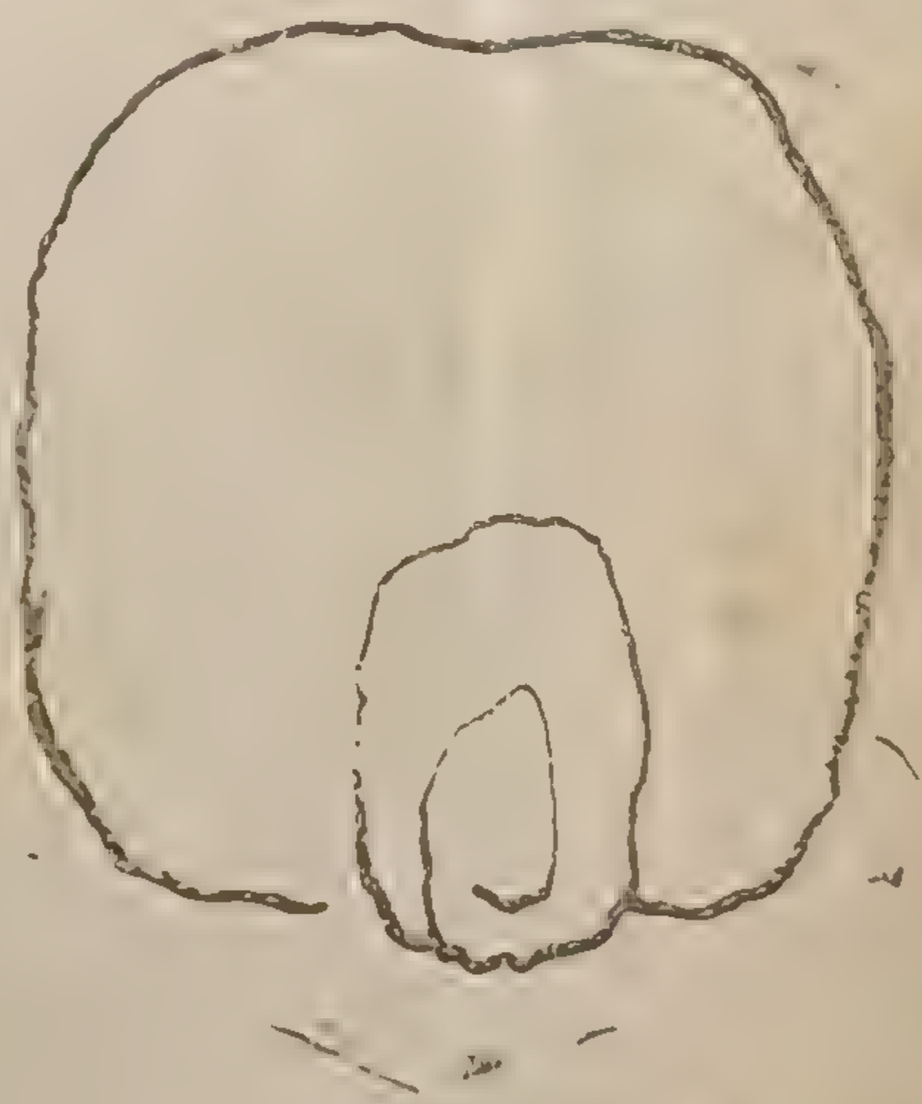
Şekil: 19)
Kıvırcık kuyruğu

(Şekil: 20)
Beyaz dağlıç kuyruğu

(Şekil: 21)
Kara dağlıç kuyruğu



(Şekil: 22) Beyaz karaman kuyruğu



(Şekil: 23) Kızıl karaman kuyruğu

216 — HAŞLAMA (Koyun veya Kuzu)

(Vasatî kalorisi: 2335, bir kişiye: 778)

900	gram koyun veya kuzu eti	15	adet arpacık soğanı veya
200	» havuç (3 orta)	2	orta baş soğan
100	» kereviz (1 orta)	10	bardak su
400	» sarı patates (4 orta)		Tuz

1 — Bir tencereye; kol veya kürek tarafından kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun veya 1000 gram kuzu eti, üstleri kazınmış meyilli kesilmiş 3 orta havuç, soyulmuş, yarımay şeklinde kesilmiş 1 kereviz, 15 adet arpacık soğanı veya sekize bölünmüş 2 orta soğan, 10 bardak su ile, yarım çorba kaşığı da tuz, koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve ortadan daha az hararetteki ateşte 2 saat kadar haşlamaya bırakmalıdır. (Haşlama süt kuzusundan yapıldığında tencereye; 7 büyük kuzudan yapıldığında da 8 bardak su koyarak, ancak 3/4 veya 1.1/4 saat haşlamak icap eder).

2 — Sonra tencereye; kabukları soyulmuş ve yarım parmak kalınlığında yarım daire şeklinde kesilmiş 3 orta baş sarı patates ilâve ederek tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve etleri pişip te iyice yumuşak bir hal almcaya kadar aşağı yukarı yarım ilâ üç çeyrek saat arasında haşlamalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

217 — HAŞLAMA TERBİYELİ (Koyun veya Kuzu)

(Vasatî kalorisi: 2895, bir kişiye: 965)

Not: Yukarıda (216) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanarak tencerede durmakta olan haşlamaya terbiye katmak suretiyle tamamlamalıdır. Terbiyeyi ise; bir kuşaneye 2 silme çorba kaşığı Sana veya Vita yağı ile 3/4 kahve fincanı un koyarak sararmadan 2 dakika kavurmalı, sonra buna 3 kepçe kaynamakta olan haşlama suyundan katmalı ve bir taraftan da telle hızlıca döğerek birbirleriyle karıştırmalı, sonra bunlara, bir kap içinde çatalla döğülmüş ve içine 2 limon suyu ile 2 bardak da soğuk su katılmış 3 yumurta sarısiyle terbiyeyi ilâve ederek tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra bu karışık suyu, etlerin bulunduğu haşlama suyuna katmak suretiyle haşlamayı tamamlamalıdır.

218 — SÖĞÜŞ (Koyun veya Kuzu)

(Vasatî kalorisi: 1800, bir kişiye: 600)

Not: Bud tarafından olan koyun veya kuzu etini küçük parçalara kesilmeden yukarıda (216) numarada tarif edildiği veçhile pişirmeli ve soğuduktan sonra parçalara keserek servis yapmalıdır. (Suyundan haşlama şeklinde istifade etmek isteyenler suyuna sadece 1 soğan, ve 1 havuç atmak suretiyle haşlamalı ve pişme müddeti ise; koyun 2.1/2, büyük kuzu 1. 3/4 ve süt kuzusu da 1.1/4 saat haşlanmalıdır.)

219 — ŞİŞ KEBABI (Koyun veya Kuzu etinden)

(Vasatî kalorisi: 2000, bir kişiye: 666)

1000	gram koyun veya kuzu eti	1	orta soğan
1	çorba kaşığı zeytinyağ		Tuz

1 — Üstünün zar gibi ince derisi yüzülmüş but, kol veya kürek tarafından aşağı yukarı iki santim en ve boyunda küçük parçalara doğranmış 1000 gram koyun veya kuzu etini bir sahan veya tabağa koyduktan sonra üstüne; 1 çorba kaşığı zeytinyağ ile 1 orta büyüklükte soğan suyu ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra 1-2 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Soğan ince doğrandıktan sonra üstüne bir miktar tuz serpmeli, on dakika kadar öylece bıraktıktan sonra sıkmak suretiyle suyunu çıkarmalıdır).

2 — İki saat sonra, soğan suyu zeytinyağında bırakmış olduğumuz etleri alarak, her bir parça eti aşağı yukarı yarımşar parmak ara ile şişlere dizdikten sonra bu şişleri harlı fakat alevli olmıyan odun kömürü ateşinin aşağı yukarı 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine yerleştirmeli ve etlerin evvelâ bir; sonra da diğer tarafları kızartıncaya kadar aşağı yukarı 4-6 dakika arasında pişirmelidir. (Bazan etler yağlıca olduklarından ateşi parlatırlar, o takdirde ateşe bir kaç tutam tuz serpmelidir).

3 — Etler pişince; şişde sıyırmak suretile tabağa alarak, üstlerine de, 2 tatlı kaşığı tuz ile, 1 çorba kaşığı kadar da kekik (arzuya bağlı) serpmeli ve servis yapmalıdır.

İhtar: Etlerin yanına garnitür olarak, domates ve yeşil biber konacak olursa küçük doğranmış domates ve biberleri başka bir şişe geçirmek suretiyle ateşte az pişirmeli ve tabaktaki etlerin yanına servis yapmalıdır. Bir et, bir domates dizmek suretile pişirilen kebaplar sert olur.

220 — PİRZOLA (Kuzu veya Koyundan)

(Vasatî kalorisi: 2000, bir kişiye: 600)

1000 gram koyun pirzolası
1 çorba kaşığı zeytinyağ
1 orta sığan
1 çorba kaşığı kekik (istenirse)
Tuz

1 — Kalem kalem ayrılmış (şekil: 25) 1000 gram koyun pirzolasını, alafranga tâbir edilen usulde yani, pirzolanın alt kemik kısmına isabet eden yağ ve az etlerin usulü veçhile kesilmesi suretile hazırladıktan veya kasaba hazırlattıktan sonra et döğmeğe mahsus demir ile üstlerine vurmak suretile pirzolaları yarım parmak inceliğinde yassılatmalıdır (şekil: 26.) (Alaturka tâbir edilen usul: alt kemik kısmına isabet eden et ve yağların, esas etlerin üstlerine kıvırmak suretiyle döğülmesi demektir. (şekil: 27). Bu usulde hazırlanan pirzolalar bazan ızgarada pişerken esas etten ayrılarak sarkmaktadır. Kemiğin alt kısmındaki bu kabil etleri çıkararak veya kasaba çıkartarak kıyma ve kuşbaşı olarak kullanmalıdır.)

2 — Sonra, döğmüş olduğumuz pirzolaları bir sahan veya tabağa koyduktan sonra üstlerine 1 çorba kaşığı zeytinyağ ile 1 orta büyüklükte soğan suyu ilâve etmeli ve hepsini bir karıştırdıktan sonra 1 ilâ 2 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Soğan, ince doğrandıktan sonra üstüne bir miktar tuz serpmeli ve on dakika kadar böylece bıraktıktan sonra sıkmak suretiyle suyunu çıkarmalıdır.)

3 — İki saat sonra, soğan suyu ve zeytinyağında bırakmış olduğumuz pirzolaları harlı fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirmeli, (ızgaranın tellerini zeytinyağladıktan sonra pirzolaları oturtmalıdır) ve pirzolaların alt tarafları kızarıp da üstleri hafifçe terlemeye başlayınca diğer taraflarını çevirmek suretiyle aşağı yukarı 4-8 dakika arasında pişirmeli sonra da ılıkça bir tabağa alarak tuzladıktan sonra servis yapmalıdır (kuzu eti 4-5, koyun ise 6-8 dakika arasında pişirilmelidir. Bir de bazı pirzolalar yağlıca olduklarında ateşi parlatırlar; o takdirde ateşe bir kaç tutam tuz serpmelidir.)

221 — YOĞURTLU KEBAP

(Vasatî kalorisi: 4.565, bir kişiye: 1.521)

900 gram koyun eti
3 adet ince kebabcı pidesi
100 gram Trabzon veya tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)
250 » domates (2 orta)
Tuz

Üstüne:
500 gram yoğurt
150 » domates (1 büyük)

(Şekil: 25) Pirzolaların kalem kalem ayrılışı

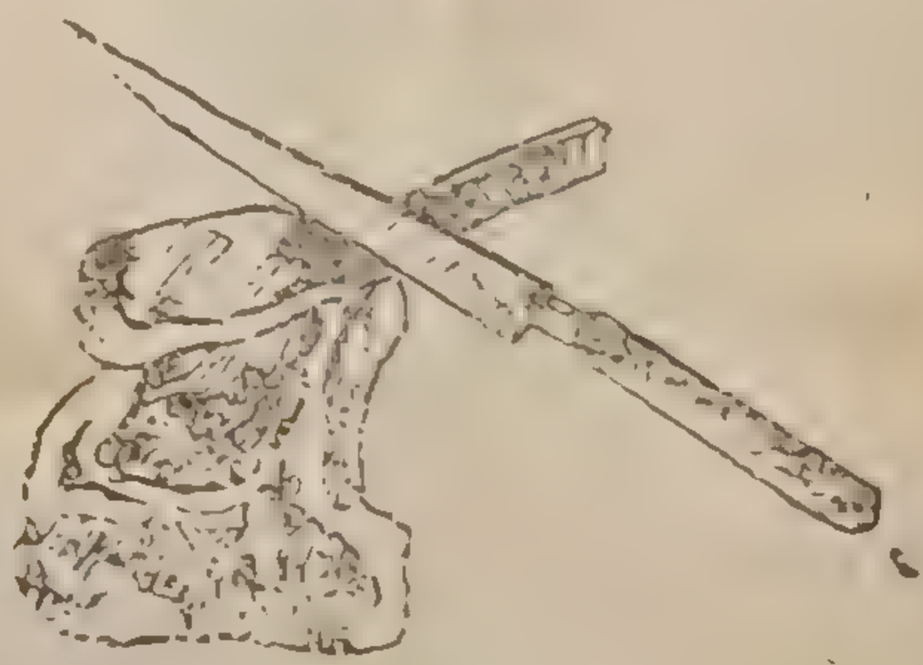
(Şekil: 26)
Alafranga pirzolanın hazırlanması:

a) kalem halinde kesilmiş koyun pirzolası

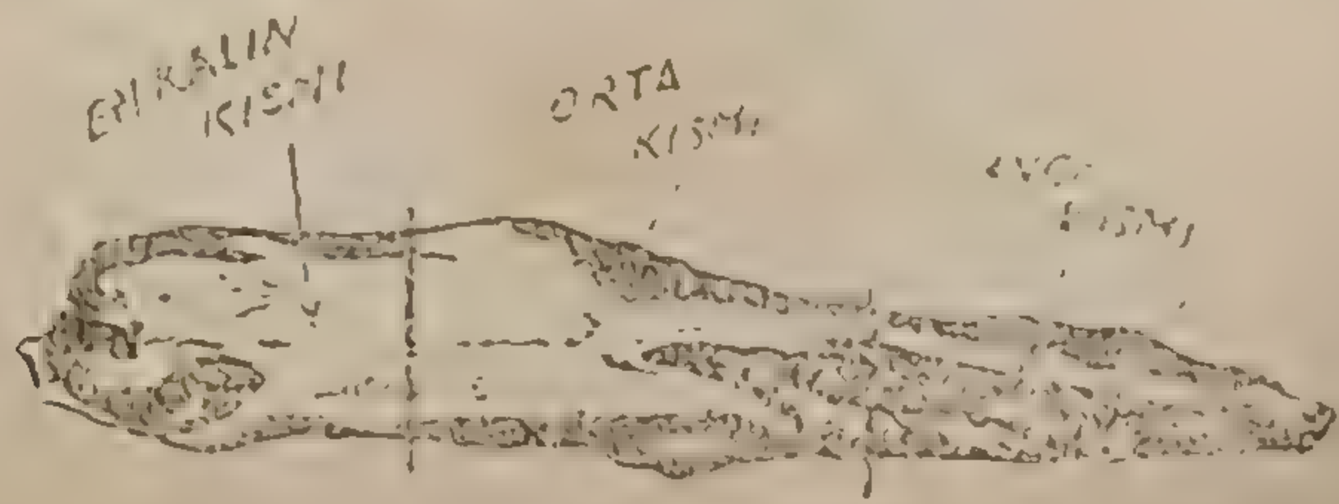
(Şekil: 27)
Alaturka pirzolanın hazırlanışı:

kalem halinde kesilmiş koyun pirzolası

b) kemiğin alt kısmına isabet eden az et ve yağların kesilişi



b) pirzolanın ait kemik kısmındaki az et ve yağların kesilerek üste kıvrılışı



(Şekil: 28) Kemiklerin arasından çıkarılmış bütün bonfile (file) nin görünüşü

1 — Kebapçı pidesi tâbir edilen ince ve uzun üç pideyi kömür ateşinin üstündeki ıskaraya yerleştirerek, pidelerin birer tarafları iyice ısındıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle pidelerin, her iki taraflarının da iyice ısınmalarını ve yumuşamalarını temin etmeli, sonra bu pideleri iki veya üçer santim en ve boyunda dört köşe küçük parçalara doğradıktan sonra bunları içi iyice ısıtılmış büyük bir tabağın içine almalı ve üstlerine de karartmadan, az kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı Trabzon yağının yarısını ilâve ederek, pideleri tabak içinde, şöyle bir karıştırdıktan sonra, tabağa muntazam ateş üstü gibi sıcakça bir yere oturtmak suretiyle bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, evvelce üstünün ince zar gibi derisi soyulmuş, irice fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış ve üstlerine birer çorba kaşığı soğan suyu ile zeytinyağı ilâve edilerek iki saat kadar dinlendirilmiş, tuzlanmış ve yarımşar parmak) ara ile şişlere dizilmek suretiyle hazırlanmış, şiş üzerindeki 900 gram koyun etini derhal harlıca, fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin aşağı yukarı dört beş parmak yüksekliğinde bir terine yerleştirmeli ve etlerin evvelâ bir, sonra da diğer tarafları kızarıncaya kadar bunları aşağı yukarı 4-5 dakika arasında pişirmeli ve kebaplar pişmekte iken diğer taraftan da yine evvelden kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğranmak suretiyle hazırlanmış tava veya sahan içindeki 2 orta büyüklükte ve çok olmuş domatesi de derhal ateşe oturtarak, domatesler ancak sularını salıp da ezik bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 2 dakika az pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Et ve domatesler pişince; evvelâ salça halindeki domatesi alarak, bunu müsavi bir surette tabaktaki pidelerin üstlerine ilâve etmeli, domatesin üstüne de iyice döğülmüş, 500 gram yoğurt gezdirdikten sonra yoğurdun üstüne de muntazam bir şekilde şiş kebaplarını yerleştirmeli ve yine bunların üstlerine de yakmadan kızdırılmış olan kalan Trabzon veya Sana yağını gezdirdikten sonra kebabın etrafına da ikiye bölünmüş ve hafifçe ateşe gösterilmek suretiyle az pişirilmiş domatesler yerleştirmeli ve yoğurtlu kebabı derhal servis yapmalıdır.

222 — HALEP İŞİ PİDELİ KEBAP
(Vasatî kalorisi: 4065, bir kişiye: 1355)

Not: Yukarıda (221) numarada tarif edildiği veçhile aynen yoğurtlu kebap gibi yapmalıdır. Ancak bunun üstüne yoğurt yerine, 12 adet pişmiş yeşil biber ile 1 demet maydanoz ilâve etmek icap eder. (İnce doğranmış soğan konulduğu da vakidir.)

223 — TAŞ KEBABI

(Vasatî kalorisi: 2480, bir kişiye: 826)

900	gram koyun eti	½	kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
60	» vejetalin (3 çorba kaşığı)	2-2½	bardak su
250	» soğan (3 irta)		Tuz
250	» domates (2 orta) veya		

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak, kızdırmalı, yağ kızınca buna kuşbaşı kesilmiş 900 gram koyun eti ilâve ederek, etlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı, sonra etleri bir delikli kepçe ile bir tabağa aldıktan sonra tenceredeki yağa imkân nisbetinde küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan katarak, soğanlar az sarımsı bir hal alıncaya kadar kavurmalıdır.

2 — Soğanlar pembemsi bir renk alınca; tencereye kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük kesilmiş 2 orta domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, yarım çorba kaşığı tuz ve bir tabağa almış olduğumuz kuşbaşı etlerle iki üç seferde olmak üzere 2 ilâ iki buçuk bardak kadar da sıcak sü ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 2 saat pişirmeli ve servis yapmalıdır.

224 — YOĞURTLU ve SARIMSAKLI KEBAP

(Vasatî kalorisi: 2730, bir kişiye: 910)

Yukarıda (223) numarada tarif edildiği gibi pişirilmiş ve tabağa alınmş taş kebabının üstüne; çatalla vurulmuş ve içine döğülmüş 8 diş sarımsak katılmış 250 gram yoğurt dökmek suretiyle yapmalıdır.

225 — TENCERE KEBABI

(Vasatî kalorisi: 2875, bir kişiye: 958)

900	gram koyun veya kuzu eti	400	gram sarı patates
80	» sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)	50	» iç bezelye
		1½-2½	bardak su
150	» soğan (2 orta baş)		Tuz

1 — Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, yağı ile kol veya kürek tarafından kemikli olarak, kuş başı doğranmış 900 gram kuzu veya koyun eti koyarak, etler suyunu salıp ta tekrar çekip ve renkleri de iyice dönünceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı ve sonra kavrulmuş bu etlere, ince doğranmış 2 orta baş da soğan ilâve ederek, soğanlar hafifçe ölmüş bir hal alıncaya kadar yine arada bir

karıştırmak suretiyle ortadan daha az harareteki ateşte 8-10 dakika daha pişirmelidir.

2 — Soğanlar ölünce, bunlara; iki üç seferde olmak üzere; pişirilen kuzu eti ise bir buçuk; koyun ise iki büçük bardak sıcak su ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişmeğe yüz tutar bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı bir ilâ bir buçuk saat (kuzu bir, koyun bir buçuk saat) pişmeğe bırakmalı, sonra bunlara soyulmuş ve dörde bölünmüş 400 gram sarı patates ile 50 gram da iç bezelye pişirmekte devam etmeli sonra tabağa alarak servis yapmalıdır. (Konserve bezelye kullanıldığında; bezelyeleri, ancak et ineceğine yakın atmalıdır.)

226 — BAHÇEVAN KEBABI

(Vasatî kalorisi: 2760, bir kişiye: 920)

900	gram kuzu veya koyun eti	50	gram dolmalık biber (2 adet)
80	» vejetalin (4 çorba kaşığı)	300	» domates (2 orta)
200	» arpacık soğanı (25 adet)	1	demet tereotu
150	» çalı fasulyesi	1½	bardak su
200	» kabak		Tuz
50	» iç bezelye veya konserve		

1 — Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı vejetalin ile kol veya kürek tarafından kuş başı doğranmış 900 gram kuzu veya koyun eti koyarak, etler suyunu salıp tekrar çekip de renkleri iyice dönünceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı ve kavrulmuş bu etlere 25 adet kadar küçük arpacık soğanı ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve soğanlar hafifçe ölmüş bir hal alıncaya kadar yine arada bir karıştırmak suretiyle ortadan daha aza harareteki ateşte aşağı yukarı 10-15 dakika daha pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Soğanlar ölünce, bunlara kabukları çıkarılmış küçük doğranmış 3 küçükçe domates, etrafının kılçıkları bıçakla sıyrılmış (şekil: 39) ve ortalarından ikiye kesilmiş 150 gram Çalı veya Ayşe kadın fasulyesi halka halka doğranmış 2 adet dolmalık biber, 1 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişmeğe yüz tutuncaya kadar aşağı yukarı bir ilâ bir buçuk saat arasında pişmeğe bırakmalıdır. (Kuzu eti 1, koyun bir buçuk saat pişirmelidir.)

3 — Etler az yumuşayınca, bunlara; üstlerinin yeşili görününceye kadar kazınmış. ortalarından uzunluklarına kadar ikiye kesilmiş çekirdek kısımları hafifçe alınmış ve yarımşar parmak en ve boyunda parçalara

doğranmış 200 gr. kabak ile 50 gr. da iç bezelye ilâve ederek et ve kabaklar iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları 40 - 50 dakika daha pişmeğe bırakmalı sonra da bunlara kıyılmış 1 demet dereotu katmalı ve tencereyi ateşten alarak Bahçevan kebabını tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Konserve bezelye kullanıldığında bezelye ancak et ineceğine yakın ilâve edilmelidir.)

Not : Kışın yukarıda işaret ettiğimiz malzame bulunmadığından Bahçevan kebabını aynı malzemenin konservesini kullanmak suretiyle yapmalıdır. Havuç ve Patates kullanmak suretiyle yapılanlar ise ancak bu kebabın benzeri demektir.

226 — AVCI KEBABI

(Vasatî kalorisi : 3045, bir kişiye: 1015)

900	gram koyun eti	400	gram sarı patates (3 orta)
80	» sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)	200	» havuç (3 orta)
250	» soğan (3 orta baş)	2-2½	bardak su
300	» domates (2 orta veya	½	kahve fincanı konserve bezelye
50	» tuzsuz domates salçası (½ kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)		Tuz

1 — Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita soyulmuş ve sekize bölünmüş 3 orta baş soğan, kol veya kürek tarafından kemikli olarak irice kuşbaşı doğranmış 900 gram koyun eti, dörde bölünmüş 2 orta domates, veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası koyarak, et soğan ve domates sularını salıp da tekrar çekinceye kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 25-30 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Suyunu çekince, bunlara; yarım çorba kaşığı tuz ile iki buçuk bardak da sıcak su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve etleri 1 saat kadar ortadan daha az ateşte pişmeğe bırakmalı sonra bunlara; soyulmuş ve büyüklüklerine göre; dört veya sekize bölünmüş 400 gram sarı patates ile üstleri kazınmış, ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 200 gram da havuç ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı et ve sebzeler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları tekrar küçük ateşte üç çeyrek ilâ bir saat arasında çişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

227 — ORMAN KEBABI

(Vasatî kalorisi: 2945, bir kişiye: 781)

Not : Domates yerine, kebap indirileceğine yakın 1 çorba kaşığı kekik kullanmak suretile yukarda (226) numarada tarif edildiği veçhile aynen avcı kebabı gibi yapmalıdır.

228 — YÖRÜK KEBABI

(Vasatî kalorisi: 3685, bir kişiye: 1128)

Not: Domates ve patates katmaksızın yukarda (226) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış avcı kebabının yanına; kaynamakta olan tuzlu suya atarak, yumuşayıncaya kadar haşlanmış ve süzülmüş 300 gram hazır erişte katmak suretiyle yapılmalıdır.

229 — KAVURMA

(Vasatî kalorisi: 1800, bir kişiye: 600)

900 gram koyun etl
Tuz

1 — Etleri, ancak dörtte üç kısmına kadar alabilecek eb'adda küçük bir tencereye; kemikli olarak küçük yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış ve yıkanmış 900 gram yağlıca koyun etile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, etler sularını çekip de tencere hafif cızırdamaya başlayıncaya kadar bunları ilk 5 dakikası orta sonra da gayet küçük ateşte ve arada bir karıştırmak üzere etleri aşağı yukarı bir bir çeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişmeye bırakmalıdır. (Etler tencerenin dörtte üç seviyesine kadar gelmelidir. Aksi takdirde tencereye su katmak icap eder. O takdirde de kavurmayı bu müddet zarfında pişirmek kabil olmaz.)

2 — Etler suyunu çekip de, altı cızırdamaya başlayınca; tencerenin kapağını açarak, etleri durmadan karıştırmak suretile aşağı yukarı 20-25 dakika daha kavururcasına pişirmeli ve servis yapmalıdır.

230 — KAVURMA YOĞURT VE SARIMSAKLI

(Vasatî kalorisi: 2055, bir kişiye: 685)

Yukarda (229) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış kavurmanın üstüne; çatalla çalkanmış ve içine dögülmüş 8 diş sarımsak katılmış 250 gram yoğurt dökmek suretiyle servis yapmalıdır.

231 — ÇOBAN KEBABI

(Vasatî kalorisi: 3040, bir kişiye: 1013

900	gram koyun eti	15	diş sarımsak
60	» sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)	1	demet dereotu
		600	gram sarı patates (4 büyük)
250	» arpacık soğanı (25 adet)	2	bardak su
350	» domates (2 orta)		Tuz

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita, 25 adet arpacık soğanını, kemikli olarak küçük yumurta büyüklüğünde par-

çalara doğranmış 900 gr. koyun eti, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 3 orta domates, 15 diş sarımsak ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı et, domates ve soğan sularını salıp da tekrar çekinceye kadar orta hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalıdır

2 — Etler sularını çekince, bunlara; soyulmuş ve irice, dört köşe parçalara kesilmiş 4 büyük patates ile 2 bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı bir, bir çeyrek ilâ bir üç çeyrek saat arasında pişirmeli sonra tencereye; kıyılmış 1 demet derectu ilâve ederek, tbağa almalı ve servis yapmalıdır.

232 — DÜĞÜN ETİ

(Vasatî kalorisi:2535, bir kişiye: 845)

900	gram koyun eti	50	gram tuzsuz domates salçası (½ kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
30	» sadeyağ veya Vita (1½ çorba kaşığı)	2½-3	bardak su
40	» vejetalin (2 çorba kaşığı)	2	tatlı kaşığı tarçın, bahar, karanfil
150	» soğan (2 orta)		Tuz
300	» domates (2 orta) veya		

1 — Bir tencereye; bir buçuk silme sadeyağ veya Vita, 2 silme çorba kaşığı vejetalin, küçük doğranmış 2 orta soğan ile kol veya kürek tarafından kemikli olarak, aşağı yukarı yüzellişer gramdan, el gibi büyük parçalara doğranmıs 900 gram da koyun eti koyarak, et ve soğanlar, sularını salıp da tekrar iyice çekinceye kadar kuvvetlice ateşte karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra bunlara kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, domatesler eriyip de salçamsı bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı on dakika daha pişirmeli, sonra da etlere; 2 tatlı kaşığı tarçın, baha rve karanfille iki buçuk ilâ 3 bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte bir üç çeyrek saat ilâ iki saat arasında pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Etler pişince: tencereyi ateşten alarak, furun varsa, etleri yanyana olmak üzere, bir küçük tepsiye döşemeli üstlerine de yuvarlak doğranmış birer domates oturttuktan sonra, domateslerin üstleri hafifçe kızarıncaya kadar on dakika kadar furunlamalı sonra da etleri gayet itinalı bir surette tabağa almalı, üstlerine salçasını gezdirdikten sonra servis yapmalıdır. (Furun yoksa; etleri tencereden tabağa almak suretile servis yapmalıdır).

233 — ÇÖP KEBABI

((Vasatî kalorisi: 3090, bir kişiye: 1030)

900 gram koyun eti
20 » sadeyağ veya Vita (1 çorba kaşığı)
200 » soğan (2 büyük)
300 » domates (2 orta)
2 bardak su
400 gram patlıcan
100 gram dolmalık biber
100 » vejetalin (5 çorba kaşığı)
1 büyük domates üstüne
12 defne çöpü
Tuz

1 — Düzgüncelerinden, 400 gram patlıcanın kabuklarını alaca tâbir edilen şekilde yani bir parmak eninde traş edercesine ince kesmek ve bir parmak kabuk bırakmak suretiyle soyduktan sonra bunları ortalarından uzunluklarına ikiye kesmeli ve her kesilen parçayı da ikişer parmak kalınlığında küçük parçalara doğradıktan sonra bunları içinde bolca tuz olan suya atmalı ve yarım saat kadar tuzlu suda bırkmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, patlıcanları sudan çıkararak, hafifçe sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı sonra da bunları içinde kızdırılmış 5 silme çorba kasığı vejetalin olan tavaya atarak, patlıcanlar penbeleşinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı ve patlıcanları bir delikli kepçe ile tavadan çıkararak bir tarafa bırakmalı sonra da ateş üstündeki tavaya; dörde bölünmüş 100 gram da dolmalık biber katarak ancak 1 dakika kadar yağda pişirdikten sonra bunları da yağdan çıkarmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Patlıcan ve biberler pişmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye; irice kuşbaşı doğranmış 900 gr. koyun eti, 1 silme çorba kaşığı sade yağ veya Vita, dörde bölünmüş 2 orta baş soğan, kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve et, soğan, domates sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 35 ilâ 45 dakika arasında pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Sularını çekince, bunlara; tavadaki patlıcanları kızartmış olduğumuz yağ ile, iki seferde olmak üzere 2 bardak da sıcak su ilâve ederek, yine tencerenin kapağı kapatılmış olarak, etler suyunu çekip yumuşakça bir hal alıncaya kadar bunları tekrar ortadan daha az hararetteki ateşte bir bir çeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, etleri bir delikli kepçe ile, süzülmüş olarak bir kaba almalı, salçanın içindeki soğanları da alıp attıktan sonra salçayı sonradan kullanmak üzere bir miktar daha su ilâve ederek ancak bir buçuk bardağa ibläğ etmeli ve salçayı da bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Sonra düzgün ve ince defne dallarından 15 er santim uzunlugunda kesmek suretile elde edilmiş çöp tabir edilen dal şişlere; sıra ile bir

et, bir patlıcan, bir biber ve tekrar bir et, bir patlıcan, bir birer olmak üzere bütün et, patlıcan ve biberleri böylece sıra ile çöplere dizdikten sonra bu çöpleri yan yana ve muntazam bir şekilde bir tepsiye yerleştirmeli ve sonra tepsiye yerleştirmiş olduğumuz çöplü kebap ve patlıcanların üstlerine de; halkalara kesilmiş bir adet domates oturttuktan sonra tepsiye; bir buçuk bardağa iblâğ etmiş olduğumuz salçalı suyu ilâve etmeli ve tepsiyi kızgın fırına sürerek, et ve domateslerin üstleri hafifçe renkleşinceye kadar aşağı yukarı 15-20 dakika fırında bırakmalı ve servis yapmalıdır.

234 — BOSTAN KEBABI

(Vasat kalorisi: 3.525, bir kişiye: 1.175)

600 gram koyun eti
150 » soğan (2 orta)
300 » domates (2 orta)
50 » sadeyağ veya Vita (2½ çorba kaşığı)
3 bardak su
900 gram bostan kaptlıcanı (3 orta)
160 » vejetalin ¾ bardak)

Üstüne:

1 küçük domates, 2 yeşil biber
Tuz, biber

1 — Orta büyüklükte, düzgün ve aşağı yukarı aynı boy ve yuvarlaklıktaki 3 adet bostan patlıcanının saplarını kesip attıktan sonra bunların kabuklarını, benekli tâbir edilen şekilde yani kabuklardan gelişi güzel bir kuruş büyüklüğünde yuvarlaklar kesmek suretile benekli soymalı ve sonra da bunları tam ortalarından ikiye kestikten sonra her yarım patlıcanın ortası pek de derin olmamak üzere oyarak, patlıcanlara, altları yuvarlak içleri çukur birer tas şekilleri verdirmeli, sonra da altı adet tas şeklindeki patlıcanın üstlerine 2 tatlı kaşığı kadar tuz serperek yirmi dakika dinlendirmeli sonra da hafifçe sıkmak suretile acı sularını çıkardıktan sonra patlıcanları ikişer ikişer olmak üzere içinde kızıdırılmış 3/4 bardak vejetalin olan tavaya atarak, az pembe oluncaya kadar, kızartmalı ve bir delikli kepçe ile yağdan çıkararak hepsini yanyana alabilecek bir tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Patlıcanlar hazırlanmakta iken, diğer taraftan da bir tencereye; kuşbaşı kesilmiş az yağlıca 900 gram koyun eti, küçük doğranmış 2 orta soğan ile iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle ortadan dha az hararetteki ateste pişmeğe bırakmalı sonra bunlara: 2 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta büyüklükte dometes ile iki, üç seferde olmak üzere 3 bardak kadar da sıcak su ilâve ederek, et-

ler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az harareteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk ilâ iki saat arasında pişmeli ve ateşten almalıdır.

3 — Sonra, tenceredeki bu etleri, müsavi bir surette, tepsideki tasgibi patlıranları ortalarına taksim etmek suretiyle yerleştirmeli etlerin üstlerine de; birer adet, yuvarlar kesilmiş domates, domateslerin üstlerine birer adet yeşil biber oturttuktan sonra, tepsiye tenceredeki etlerin, aşağı yukarı bir buçuk bardak gelmekte olan salçasını katmalı sonra da tepsiyi orta harareteki fırına sürerek, bunları 25-30 dakika daha pişirdikten sonra, patlıcanları salçasiyle tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Fırın yoksa, tepsinin üstüne bir kapak kapatarak yarım saat kadar ortadan daha az harareteki ateşte pişirmek suretiyle Bostan Kebabı yapmak da kabildir.)

235 — TESTİ KEBABI

(Vasatî kalorisi: 3.080, bir kişiye: 1.026)

900 gram koyun eti
40 » sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
60 » vejetalin (3 çorba kaşığı)
250 » arpacık soğanı (25 adet)
250 » sarı patates (2 büyük)
200 » havuç (3 orta)
300 gram domates (2 büyük) veya
60 » tuzsuz domates salçası (½ kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
3 bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak kızdırmalı, kızınca buna; üstleri kazınmış meyilli olarak doğranmış üç orta havuç, soyulmuş irice ceviz büyüklüğünde parçalara kesilmiş 2 büyük sarı patates katarak, ancak 4-5 dakika sote edercesine kızartmalı ve iyice süzülmüş olarak, yağdan çıkartarak bir kaba almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra ateş üstündeki tencereye; 2 silme çorba kaşığı sadeyağ, veya Vita, soyulmuş 25 adet arpacık soğanı, kemikli olarak küçük yumurta büyüklüğünde doğranmış 900 gram koyun eti, yarım çorba kaşığı tuz, küçük doğranmış 2 büyük domates veya kahve kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, et soğan ve domates sularını salıp da tekrar çekinceye kadar ortadan daha az harareteki ateşte 25-35 dakika arasında pişirmelidir.

3 — Etler sularını çekince bunlara; 3 bardak sıcak su katarak, ortadan daha az harareteki ateşte 1 saat daha pişirmeli, sonra da etlere; yağa vurarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patates ve havuçları da katarak,

etler pişipte iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları tekrar yarım ilâ üç çeyrek saat arasında pişirmekte devam etmeli ve servis yapmalıdır.

Not : Bu tarz kebaplar, ancak lokantalarda yapılmaktadır. Kırlarda yapılan hakikî testi kebapları: Et, soğan, domates ,yağ ve az su testiye atılarak ağzı hamurla örtüldükten sonra, hafif odun ateşi üstüne oturtmak veya kızdırılmış küllü ateşe gömmek suretiyle yapılmaktadır ki, bu tarzdaki tepsi kabeplarını ev ve lokantalarda yapmak kabil değildir.

236 — İSLİM KEBABI

(Vasatî kalorisi: 2.890, bir kişiye: 963)

900 gram kuzu eti
90 » sadeyağ veya Vita (4½ çorba kaşığı)
300 » soğan (3 büyük)
450 » domates (3 orta)
500 gram patlıcan (3 küçükçe)
3 dolmalık biber
1 ilâ 3 kahve fincanı su
Tuz

1 — Bir tencereye veya düdüklü tencerenin altına, kemikli olarak beher parçası 150 gramdan doğranmış 900 gram kuzu etini yerleştirdikten sonra, bunların üstlerine sıra ile soyulmuş dörde bölünmüş 4 orta baş soğan, sadece 2 tanesi olmak üzere,; soyulmuş ve küçük doğranmış domates,uzunluklarına ortalarından ikiye kesilmiş ve ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 3 küçükçe patlıcan, uzunluklarına ortalarından ikiye kesilmiş ve çekirdekleri temizlenmiş 3 dolmalık biber, sekize bölünmüş bir büyük domates, 4½ silme çorba kaşığı sadeyağ, veya vita, 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 ilâ kahve fincanı arasında da su koyduktan sonra, tencerenin veya düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır. (İslim kebabı düdüklü tencerede pişecekse buna ancak bir kahve fincanı su; tencerede pişecekse üç kahve fincanı su katmalıdır. Sonra, tencerede pişecekse kapağının üstüne havan, büyük taş vesaire gibi bir ağırlık oturttuktan sonra, tencere ile kapak arasını da, yarım bardak un ve üç çeyrek kahve fincanı sudan yapılmış bir hamurla macun gibi sıvamak suretiyle, tencereyi az çok buğu çıkmaz hale getirmelidir.)

2 — Sonra tencere veya düdüklü tencereyi, ateşe oturtarak, 1 ilâ 2 saat arasında pişmeğe bırakmalıdır. (İslim kebabı düdüklü tencerede pişecekse: tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, tencerenin üstündeki düdük, yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmağa başladıktan sonra hesap edilmek üzere yarıdan fazla azaltılmış ateşte, bunları 45 dakika daha pişmeğe bırakmalıdır. Tencerede pişecekse: tencereyi, üstündeki ağırlık ve etrafının hamuru ile ateşe oturtarak, ilk on beş dakikası çok hafif olmak üzere ve ortadan daha harareteki ateşte 2 saat pişmeğe bırakmalıdır.)

3 — Bir veya iki saat sonra, tencereyi ateşten alarak, islim kebabını tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Düdüklü tencereyi ateşten aldıktan sonra, dudüğünün altına bir çatal iliştirerek, içinde aşağı yukarı islim çıkmaz bir hale gelinceye kadar islimi boşaltmalı ve sonra kapağını açarak tabağa almalı, diğer tencerenin ise, derhal etrafının hamurlarını çıkararak, yemeği tabağa almak suretiyle servis yapmalıdır.)

237 — BEYKOZ KEBABI BEYİNLİ

(Vasatî kalorisi: 2945, bir kişiye: 981

750 gram koyun eti
120 » vejetalin (6 çorba kaşığı)
20 » sadeyağ veya Vita (1 çorba kaşığı)
150 » soğan (2 orta)
300 » domates (2 orta)
2½ bardak su
1 adet koyun beyni
750 gram patlıcan (3 uzun)
150 » ayrıca domates (1 büyük)
Tuz

1 — Kalından fazla uzun ve hepsi aynı boyda ve üç tanesi aşağı yukarı 750 gram gelen patlıcanları uzunluklarına doğru ve her birinden de ancak 4 dilim olmak üzere bunlardan 12 müsavi uzun dilim kesmeli ve acı sularının çıkması için üstlerine de 1 çorba kaşığı tuz serptikten sonra bunları yarım saat kadar bir tarafa bırakmalı ve yarım saat sonra patlıcanları iyice sıkmak suretiyle sularını çıkardıktan sonra, bunları içinde kızdırılmış 6 silme çorba kaşığı vejetalin olan tavaya atarak, patlıcanların her bir tarafları penbeleşinceye kadar kızartmalı sonra bunları iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra tavadaki kızgın yağa; kemiği çıktıktan sonra beheri aşağı yukarı yüzer gramdan 6 müsavi parçaya kesilmiş olan koyun etlerini ilâve ederek; etleri fazla karartmadan kızartmalı sonra da tavaya çentilircesine küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ile kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta büyüklükte de domates ilâve ederek, tavayı sallamak suretiyle iki üç dakika da beraberce pişirdikten sonra bunları olduğu gibi kebapları içinde pişirecek olduğumuz tencereye dökmek suretiyle aktarma etmelidir.

3 — Sonra tenceredeki domatesli etlere; 1 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita 1 tatlı kaşığı tuz, iki buçuk bardak da su koyarak, etler pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar küçük ateşte aşağı yukarı bir üç çeyrek ilâ 2 saat arasında pişmeğe bırakmalı ve sonra tencereyi ateşten alarak, etleri; iyice süzülmüş olarak tencereden bir sahana almalı ve salçasını da sonradan ilâve etmek üzere bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Sahana almış olduğumuz etler hafifçe ılınınca, bu etleri teker teker olmak üzere, alarak üstlerine kızartmış olduğumuz patlıcan dilim-

lerinden birini sarmalı diğer patlıcan dilimini de aksı istikametten olmak üzere et sardıktan sonra ikişer patlıcan dilimlerine sarılmış bu etleri, küçükçe bir tepsiye; muntazam ve dilimler açılmıyacak şekilde yerleştirmeli her sarılmış parça etin üstüne de akar musluk altına tutmak suretiyle üstünün ince zarı soyulmuş ve tuzlu suda 15 dakika haşlanmış ve altı müsavi dilime kesilmiş birer dilim koyun beyni, beyinin üstüne de yine yuvarlak kesilmiş birer adet de domates dilimi oturttuktan sonra tepsideki etlere; etlerin piştiği salçayı katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak etleri yarım saat kadar küçük ateşte pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

238 — ÇÖMLEK KEBABI

(Vasat kalorisi: 3110, bir kişiye: 1036)

900	gram kuzu eti	200	gram patates (2 orta)
100	» sadeyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)	100	» havuç (2 orta)
		30	» domates (2 büyük)
150	» arpacık soğanı (15 adet)	50	» bamye
150	» ayşekadın fasulyesi	2	adet dolmalık biber
200	» patlıcan (11 büyükçe)	¾	bardak su

Tuz

1 — Büyükçe bir güveçe; kuşbaşı kesilmiş 900 gram koyunlaşmış kuzu eti koyduktan sonra, bunun üstüne sıra ile yuvarlak kesilmiş domatesin üçte biri, etrafının kılçıkları alınmış (Şekil: 39), ortalarından ikiye bölünmüş 150 gram ayşekadın fasulyesi, üstleri kazınmış, uzunluklarına ve ortalarında ikiye bölünmüş ve birer parmak eninde doğranmış iki orta havuç, uzunluklarına doğru ortalarından dörde bölünmüş ve yine birer parmak eninde parçalara doğranmış 1 büyükçe patlıcan, zarları soyulmuş 15 adet arpacık soğanı, yine yuvarlak kesilmiş dometisin kalan yarısı, dörde bölünmüş 2 dolmalık biber, kabukları soyulmuş ceviz büyüklüğünde dört köşe doğranmış 2 orta sarı patates, tepeleri külâhvâri tıraş edilircesine alınmış 50 gram bamye, ve domatesin tamamını yerleştirmek suretiyle güveci böylece kat kat et ve sebzelerle istiflemelidir.

2 — Güvecin istiflenmesi sona erince; bunlara yarım çorba kasığı tuz, 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile üç çeyrek bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, et ve fasulyeler pişip de iyice yumuşak bir hal almcaya kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk ilâ iki saat arasında pişmeğe bırakmalı ve ateşten alarak, güveci bir tabağa oturtmak suretiyle servis yapmalıdır.

239 — HORHOR KEBABI

(Vasatî kalorisi: 3250, bir kişiye: 1083)

900 gram koyun eti
120 » vejetalin (6 çorba kaşığı)
250 » soğan (3 orta)
300 » domates (2 büyük)
900 » patlıcan (6 küçük)
40 gram Vita (2 çorba kaşığı)
2½ bardak su
Tuz
Üstüne:
1 domates, 6 yeşil biber

1 — Düzgün ve aynı boyda 6 küçük patlıcanın baş taraflarını birer parmak aşağısından, alt kısmının nihayetine bir parmak kalıncaya kadar kabuklarını soyduktan sonra, patlıcanların soyulmuş olan baş taraflarından aşağı kısımlarına kadar ve yalnız bir taraflarından ve çok derin olmak üzere bunların gövdelerini yarmalı, sonra da yarılmış bu patlıcanları, içinde, bol tuzu olan suya atarak, yarım saat suda bırakmalı, yarım saat sonra patlıcanları sudan çıkararak sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı, sonra da bunları, içinde kızdırılmış 6 silme çorba kaşığı vejetalin olan tavaya atarak, patlıcanlar hafifçe pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı ve delikli kepçe ile yağdan çıkararak yarık kısımları yukarı getirilmiş olarak bunları muntazam bir şekilde yan yana bir tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra ateş üstündeki tavaya, kuşbaşı kesilmiş 900 gram da koyun eti ilâve ederek, gayet kuvvetli ateşte, etler de pembeleşinciye kadar kavurmalı, sonra bunları da yağdan çıkararak, etleri içinde pişirecek olduğumuz tencereye katmalı ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bu sefer de tavaya, piyaz soğanı tabir edilen yarım ay şeklinde ince doğranmış 3 orta baş soğan ilâve ederek, soğanları da ölünciye kadar kavurmalı, sonra da soğanlara kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğramış 2 büyük domates ilâve ederek, domatesler de soğanlarla ancak bir dakika kadar pişirdikten sonra, tavadaki, soğan ve domatesleri de olduğu gibi et tenceresine katmalıdır.

4 — Sonra tenceredeki etlere, 3 tatlı kaşığı tuz, 2 silme çorba kaşığı Vita ile bir buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, etler sularını çekip de yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeğe bırakmalıdır.

5 — Pişince; etleri soğanlarla birlikte iyice süzülmüş olarak, bir delikli kepçe ile tencereden alarak, tepsideki patlıcanların yarık kısım-

larına mütesaviyen taksim etmek suretiyle yerleştirdikten sonra etlerin üstlerine de yuvarlak kesilmiş birer domates ile birer de yeşil biber oturtmalıdır.

6 — Sonra, teneceredeki etlerin piştiği salçaya; 1 bardak su katarak, bir taşım kaynattıktan sonra salçalı suyu; bir köşesinden olmak üzere tepsideki etli patlıcanlara ilâve etmeli, sonra da tepsinin kapağını kapatarak, patlıcanları ortadan daha az hararetteki ateşte 25-30 dakika daha pişirmeli ve servis yapmalıdır.

240 — PATLICANLI KEBAP

(Vasatî kalorisi 2910, bir kişiye: 970)

900 gram koyun eti
60 » vejetalin (3 çorba kaşığı
40 » sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
200 » soğan (2 büyükçe)
200 gram domates (2 orta) veya
1 kahve fintanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
600 » patlıcan (4 küçükçe)
2-2½ bardak su
Tuz, biber

1 — Çok kalın olmayan patlıcanları uzunluklarına dörde kestikten sonra bunları ikişer parmak eninde küçük parçalara doğramalı, sonra küçük doğranmış bu patlıcanları içinde bol tuz olan suya katarak yarım saat suda bırakmalı, yarım saat sonra patlıcanları sudan çıkararak sıkmak suretiyle sularını çıkartmalı, sonra da bunları; içinde kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı vejetalin ile 2 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita olan tavaya atarak, patlıcanlar hafif pembeleşinciye kadar kızartmalı ve bir delikli kepçe ile yağdan çıkararak bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra ateş üstündeki tavaya, iki seferde olmak üzere kuşbaşı kesilmiş 900 gram koyun veya koyunlaşmış kuzu eti ilâve ederek, gayet kuvvetli ateşte etler pembeleşinceye kadar, aşağı yukarı 2-3 dakika kadar kavurmalı ve her kavrulan parti eti de bir delikli kepçe ile yağdan çıkararak, kebabı içinde pişirecek olduğumuz tencereye katmak suretiyle etleri kızartmalıdır.

3 — Etlerin kızartılmaları sona erince; bu sefer de tavaya, piyaz soğanı tabir edilen yarım ay şekilnde ince doğranmış 2 büyükçe baş soğanı katarak, soğanları hafifçe pembeleşiciye kadar kavurmalı, sonra soğanlara; kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 2 orta domates veya bir kahve fincanı suda hollolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesleri de soğanlarla bir dakika kadar pişirdikten sonra tavadaki soğan ve domatesleri de olduğu gibi et tenceresine ilâve etmelidir.

4 — Sonra tenceredeki etlere; 1 kahve kaşığı biber, 2 tatlı kaşığı tuz ile iki üç seferde olmak üzere 2 bardak da sıcak su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler yumuşakça bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı bir bir çeyrek ile bir üç çeyrek saat arasında pişirmeli, sonra bunlara; kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patcanları da ilâve ederek, etler iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 30-40 dakika daha pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

241 — HÜNKÂR KEBABI

(Vasatî kalorisi: 3175, bir kişiye: 1058)

Kebabı:

900 gram koyun eti
40 gram sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
150 » Domates (2 orta) veya
40 » tuzsuz domates salçası (½ kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
2½ bardak su

Beğendisi:

750 gram patlıcan
30 » un (¾ kahve fincanı)
60 » Sana (3 çorba kaşığı)
300 » süt (4 kahve fincanı)
25 » rende kaşar (1 kah. fin.)
Tuz

1 — Kebabı hanesinde gösterilen malzeme ile (223) numarada tarif edildiği veçhile aynen tas kebabı pişirmeli ve sıcakta bırakmalıdır.

2 — Beğendi hanesinde gösterilen malzeme ile (454) numarada tarif edildiği veçhile aynen beğendi pişirmelidir.

3 — Her ikisi de hazır olunca; eti tabağın bir tarafına, beğendiyi de diğer tarafına yerleştirmek suretiyle servis yapmalıdır.

242 — SAÇ KEBABI

(Vasatî kalorisi: 2685, bir kişiye: 595)

900 gram koyun eti
500 » soğan (5 büyük)
40 » vejetalin (2 çorba kaşığı)
80 » sadeyağ veya Vita (1½ çorba kaşığı)
250 gram domates (2 orta) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı vejetalin ile bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa aşağı yukarı iki ilâ üç santim boyunda, yarım santim eninde ince ve uzun parçalara doğranmış 900 gram koyu eti ilâve ederek, etler iyice kızarmış bir renk alıncıya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra da kavrulmuş

bu etlere piyaz soğanı tâbir edilen yarım ay şeklinde doğranmış 5 büyük soğanın yarısını ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncıya kadar bunları da karıştırarak kavurmakta devam etmelidir.
doğranmış 2 orta domates veya yarım bardak suda hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası katarak, domatesler suyunu çekinciye kadar pişirmekte devam etmeli, sonra da bunlara yarım çorba kaşığı tuz ile kalan soğanları da ilâve ederek beraberce bir beş dakika daha pişirdikten sonra iki veya üç seferde olmak üzere 2 bardak da sıcak su katmalı ve etler iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak, ortadan daha az bir hararetteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk saat daha pişirmeli ve sonra eti tabağa alarak servis yapmalıdır.

243 — KREMALI KEBAP

(Vasatî kalorisi: 2927, bir kişiye: 975)

900 gram koyun eti
200 » soğan (2 büyük)
60 » sadeyağ veya Sana (3 çorba kaşığı)
250 » domates (2 orta) veya ½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)

Kreması:
30 gram Vita (1½ çorba kaşığı)
35 » un (¾ kahve fincanı)
250 » süt (1 bardak)
Tuz

1 — Bir tencereye; kemiği çıkarılmış ve kuşbaşı kesilmiş 900 gram koyun eti, 3 silme çorba kaşığı sadeyağ, Vita ile küçük doğranmış 2 büyük baş da soğan koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 20-30 dakika pişirmeli, sonra bunlara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta dometes veya yarım kahve fincanı su içinde halolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler eriyip de salça haline gelinceye kadar pişirmekte devam etmelidir.

2 — Domatesler iyice eriyince; bunlara yarım çorba kaşığı tuz ile 2 bardak da sıcak su katmalı ve tekrar tencerenin kapağını kapatarak, etler pişip de salçası iyice azalmış bir hale gelinciye kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte bir buçuk ilâ iki saat pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Etler pişip, salça da suyunu çekince; krema hanesinde gösterilen malzeme ile ve (78) numarada tarif edildiği veçhile mahallebi koyuluğunda beyaz salça yapmalı, sonra da bu salçayı, pişmiş ve iyice suyunu çekmiş olan et tenceresine katmalı, beraberce birkaç taşım kaynattıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

244 — TEKKE KEBABI

(Vasatî kalorisi: 4145, bir kişiye: 1381)

900 gram koyun eti
40 » Vita (2 çorba kaşığı)
150 » soğan (2 orta)
300 » domates (2 büyük)
1½ bardak su
Tuz, biber

Kuskus:
300 gram kuskus
300 » soğan (3 büyük)
80 » sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
2½ bardak su veya et suyu
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; kemikli olarak, yumurta büyüklüğünde doğranmış 900 gram koyun eti, 2 silme çorba kaşığı Vita, küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ile kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, et ve domates sularını salıp da tekrar çekinciye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle, ortadan daha az harareteki ateşte pişirmeli, sularını çekince, bunlara; bir kahve kaşığı karabeber, 2 tatlı kaşığı tuz ile bir buçuk bardak da sıcak su ilâve etmeli ve etler iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar bir buçuk - iki saat arasında pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Etler pişmekte iken diğer taraftan da, küçük bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile küçük kesilmiş 3 büyük soğan koyarak, soğanlar az pembemsi bir hal alıncıya kadar, karıştırarak kavurmalı, sonra soğanlara; 300 gram kuskus katarak, karıştırmak suretiyle kuskusları da 3-4 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu kuskuslara kayar bir halde iki buçuk bardak su veya et suyu, 2 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ilâve ederek, ancak bir taşım kaynattıktan sonra, kuskuslar sularını çekip de iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar, ortadan daha az harareteki ateşte pişmeğe bırakmalı, pişince; kuskusları iyice bir karıştırdıktan sonra tekrar kapağını kapatmalı ve diğer tenceredeki etler pişinceye kadar bunları gayet hafif ateşte demlenmeğe bırakmalıdır.

3 — Etler pişince; bunları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tabağın bir kenarına koymalı, diğer tarafına da kuskusları yerleştirdikten sonra etin salçasını da etlerin üstüne dökmeli ve servis yapmalıdır.

245 — HASANPAŞA KEBABI

(Vasatî kalorisi: 3220, bir kişiye: 1037)

900 gram koyun eti
400 » soğan (4 büyük)
80 » sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
2 bardak su
Tuz

Salçası:
40 gram Vita (2 çorba kaşığı)
50 » un (2 kahve fincanı)
300 » süt (1¼ bardak)

1 — Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita yağı soğanı tâbir edilen yarım ay şeklinde ince doğranmış 4 büyük baş soğan ile kemikleri çıkarılmış ve her biri 100 er gramdan büyük parçalara doğranmış 900 gram koyun eti koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et ve soğanlar, sularını salıp da tekrar çekinciye kadar orta hararetteki ateşte, arada bir karıştırmak suretiyle 15-20 dakika pişirmelidir.

2 — Etler sularını çekince,; bunlara yarım çorba kaşığı tuz ile 2 bardak da sıcak su ilâve ederek, etler iyice pişip ve tenceredeki suyu da çekerek ancak yağı ile kalıncıya kadar, bunları otadan daha az hararetteki ateşte 2 saat pişirmeli ve ateşten alarak, eti soğan ve salçasiyle bir küçük tepsiye muntazam bir şekilde yaparcasına döşemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı Vita ile 1 kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurmalı, sonra buna; bir bir çeyrek bardak sıcak süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz katarak ve bir taraftan da dövercesine telle karıştırmak suretiyle bunları birbirleriyle halletmeli ve mahlût koyu bir muhallebi kıvamına geliciye kadar 5 dakika daha karıştırırak pişirmekte devam etmeli, sonra da salçayı, tepsiye yaymış olduğumuz etlerin üstlerine muntazam bir şekilde dökmeli ve tepsiyi fırına sürerek ancak 10 dakika kadar bıraktıktan sonra tepsisi ile servis yapmalıdır.

246 — KOYUN YAHNİSİ SOĞANLI

(Vasatî kalorisi: 2960, bir kişiye: 986)

900 gram koyun eti
600 » soğan (6 büyük)
100 » sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
300 » domates (2 büyük) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
3 bardak su
1 tatlı kaşığı bahar-tarçın
Tuz

1 — Bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile kemikli olarak, yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun eti koyarak, etler suyunu salıp da tekrar çekinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra da bu etlere; piyaz soğanı tâbir edilen yarım ay şeklinde doğranmış altı büyük baş soğan ilâve ederek, soğanlar iyice olmüş bir hal alıncıya kadar bunları 10-15 dakika kavurmalıdır

2 — Soganlar ölunce; kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış iki büyük domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 tatlı kaşığı tarçın-bahar, yarım çorba kaşığı tuz ile 3 bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice pişinciye kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişirmeli ve servis yapmalıdır.

247 — KOYUN YAHNİSİ SEBZELİ

(Vasatî kalorisi: 2990, bir kişiye: 996)

900	gram koyun eti	150	gram patlıcan (1 büyükçe)
90	» sadeyağ veya Vita (4½ çorba kaşığı)	150	» kabak (1 küçükçe)
		150	» bamye
300	» arpacık soğanı (30 adet)	3	adet dolmalık biber
450	» domates (3 büyük)	1	bardak su
150	» ayşekadın fasulyesi		Tuz

1 — Bir tencereye; 41 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita yağı, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun eti, 30 adet küçük arpacık soğanı ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyaark, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 20 ilâ 30 dakika arasında pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Etler suyunu çekince bunlara; sırasiyle, etrafının kılçıkları bıçakla sıyrılmış ve enliliklerine ve ortalarından ikiye bölünmüş 150 gram ayşekadın fasulyesi (Şekil: 39), uzunluğuna ortasından ikiye bölünmüş ve ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 1 küçük patlıcan, üstü kazınmış ortasından uzunluğuna dörde bölünmüş bir küçükçe kabak, kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış küçük doğranmış 3 büyük domates ile uzunluğuna dörde bölünmüş ve içinin çekirdekleri çıkarılmış 3 adet de dolmalık biber ilâvesiyle sebzeleri tencereye yerleştirdikten sonra bunları ancak 5 dakika kadar pişirmeli, sonra da tencereye; 3 bardak sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve et ve sebzeleri ortadan daha az hararetteki ateşte bir saat pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Bir saat sonra, tencereye; tepeleri külâhvari tıraş edercesine ince alınmış (Şekil: 44) ve üstlerine 1 çorba kaşığı tuz ile 1 kahve fincanı sirke atmak suretiyle ancak yarım saat dinlendirilmiş, sonra da bol suda yıkanmış 150 gram da bamye ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar bunları tekrar ortadan daha az hararetteki ateşte 45 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

248 — KOYUN YAHNİSİ KURU FASULYELİ

(Vasatî kalorisi: 3.746, bir kişiye: 1.158)

900 gram koyun eti
100 » sadeyağ veya Vita (5½ çorba kaşığı)
400 » arpacık soğanı (40 adet)
300 » domates (2 büyük) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
4 bardak su
1 adet kırmızı biber
200 gram kuru fasulye
Tuz

1 — Bir tencereye beş silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, 40 arpacık soğanı ile kol veya kürek tarafından kemikli olarak, yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun eti koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı et ve soğanlar, sularını salıpta tekrar çekinceye kadar, arada bir karıştırmak suretile 20-30 dakika arasında susuz pişirmeli sonra bunlara soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 4 bardak sıcak su 1 adet kırmızı biber ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, ortadan daha az harareteki ateşte 1 saat pişirmelidir.

2 — Bir saat sonra, etlere; 8-10 saat suda ıslatılmış ve suyu döküldükten sonra, kaynar suya atmak suretiyle 30 dakika haşlanmış suyu iyice süzülmüş 200 gram da kuru fasulye ilâve ederek, fasulye ve etler iyice yumuşak bir hal almcıya kadar bunları üç çeyrek ilâ bir saat arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

249 — KOYUN YAHNİSİ NOHUTLU

(Vasatî kalorisi: 3544, bir kişiye: 1181)

Kuru fasulye yerine, nohut kullanmak suretiyle yukarda (248) numarada tarif edildiği veçhile kuru fasulyeli koyun yahnisi gibi yapmalıdır.

Ancak nohudu bir gece evvelinden ıslatırken, içine bir çorba kaşığı tuz ilâve etmek icap eder.

250 — KİMYONLU ET

(Vasatî kalorisi: 2440, bir kişiye: 813)

900 gram koyun eti
150 » soğan (2 orta)
60 » sadeyağ (3 çorba kaşığı)
1 orta baş sarımsak
1 bardak su
½ çorba kaşığı kimyon
Tuz

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kasığı sadeyağ veya Vita yağı, küçük doğranmış 2 orta baş soğan, yarım çorba kaşığı tuz ile kol veya kürek tarafından kemikli olarak beheri 75 gramdan 12 müsavi parçaya doğranmış, 900 gram da koyun eti koyarak tencerenin kapağını kapatma-

lı ve et ve soğanlar sularını salıpta tekrar çekinceye kadar, arada bir karıştırmak suretile 25-30 dakika kavururcasına pişirmelidir.

2 — Sularını çekince: bunlara yarım çorba kaşığı kimyon, iç kabukları çıkarılmış 1 orta baş sarımsak ile 4 bardak da sıcak su ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı, etler pişipte iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte tekrar 2 saat pişirmeli ve servis yapmalıdır

251 — KOYUN ROSTOSU

(Vasatî kalorisi: 2.520, bir kişiye: 840)

1000 gram koyun eti
60 » Vita (3 çorba kaşığı)
300 » domates (2 orta) veya
50 gram tuzsuz domates salçası (½ kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
2-2½ bardak su Tuz

1 — Yarım koyun budunu rahatça alabilecek boyda yayvanca bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı Vita veya Vejetalin koyarak yağı yakmadan kızdırmalı sonra tencereye yıkanmış ve üstü uvalanmak suretiyle tuzlanmış 1000 gram koyun budu koyarak, budun bir tarafını kızarttıktan sonra diğer tarafını çevirmek suretiyle her iki tarafı nar gibi oluncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika kızartmalıdır. (Butun üstünün ince zarını kat'îyen çıkarmamalıdır. Aksi takdirde but güzel bir kızarıltı hasıl etmez.)

2 — But kızarınca; tencereye yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası veya kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta domates ile iki üç defada olmak üzere iki ilâ iki buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek et pişip de yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı iki, iki bir çeyrek saat arasında ortadan daha az hareretteki ateşte pişirmeli ve eti ince dilimlere keserek tabağa almalı, üstüne de tenceredeki salçasını gezdirdikten sonra servis yapmalıdır.

Not : Et kızardıktan sonra tencereye; dörde bölünmüş 2 orta baş soğan ile kazınmış ve küçük kesilmiş 1 orta havuç ilâve ederek 5 dakika daha kavurduktan sonra rostoyu pişirmek de kabildir. Fakat o takdirde salçasını soğan ve havuçlariyle süzgeçten geçirmek suretiyle etin üstüne dökmek icap eder.

252 — SAHAN PİRZOLASI

(Vasatî kalorisi: 2.560, bir kişiye: 853)

900 gram pirzola
40 » vejetalin (2 çorba kaşığı)
30 » sadeyağ veya Sana (1½ çorba kaşığı)
200 » arpacık soğanı (20 adet)
300 » domates (2 büyük) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
3 bardak su
2 tatlı kaşığı kekik
Tuz

1 — Kalem kalem ayrılmış (şekil: 25) ince ve alaturka döğülmüş (şekil: 27) 800 gram koyun pirzolasını tavanın alabileceği nisbette yani 3 er, 5 er olmak üzere, içinde kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı vejetalin bulunan tavaya atarak bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek, kızartmak sonra da tavadan çıkartarak bir tepsiye almak ve diğerlerini atmak suretiyle bütün pirzolaları böylece kızartmalı tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra tavadaki yağa; soyulmuş 20 adet arpacık soğan veya küçük kesilmiş iki büyükçe soğan katarak, tavayı sallamak suretiyle soğanları ancak 3-4 dakika kadar öldürdükten sonra, bunlara; soyulmuş ve küçük doğranmış iki büyük domates veya 1 fincanı suda hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve etmeli ve domatesler ancak erimiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5-6 dakika daha pişirdikten sonra bunları olduğu gibi tepsideki pirzolaların üstlerine ilâve etmelidir.

3 — Sonra tepsiye; bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı veya Vita yarım çorba kaşığı tuz, 2 tatlı kaşığı kekik 2-3 seferde olmak üzere 3 bardak da sıcak su katarak, tepsinin kapağını kapatmalı ve pirzolalar iyice pişirinceye kadar ortadan daha az harareteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişirmeli ve servis yapmalıdır.

253 — TALAŞ KEBABI

(Vasâtî kalorisi: 5.820, bir kişiye: 1.940)

Hamuru:

350 gram has un (7 kahve fincanı)
20 » Vita hamurun içine (1 çorba kaşığı)
140 » Vita hamura sıvamaya (7 çorba kaşığı)
180 » böbrek yağı erimemiş halde
185 » su (¾ bardak)
20 » tuz (1 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı zeytinyağı açmak için

Talaş içi:

900 gram koyun eti
500 » soğan (5 büyük)
30 » Vita (1½ çorba kaşığı)
200 » domates (2 orta) veya ½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak su
1 demet maydanoz
kekik, karabiber, tuz
1 adet yumurta (üstüne)

1 — Talaş içi hanesinde gösterilen malzeme ile (107) numaralı tarif edildiği veçhile talaş içi yaparak soğumaya bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da hamur hanesinde gösterilen malzeme ile ve (645) numaradaki 1-2-3 ve 4. ncü maddelerde tarif edildiği veçhile yağlı hamur yaparak 1 saat dinlenmeye bırakmalıdır.

3 — Bir saat sonra hamuru bir parmak kalınlığında dört köşe açarak bundan 12 müsavi dört köşe hamurlar kesmeli sonra da elde edilen her dört köşe hamurun dört ucunu birleştirmek ve bastırmak suretile bunlardan 12 yuvarlak pazı vücuda getirmeli ve tekrar 15 dakika dinlenmeye bırakmalıdır.

4 — On beş dakika sonra, küçük hamur pazılarını teker teker olmak üzere alarak, bunları; bir küçük tabak içindeki 1 kahve fincanı zeytinyağına batırdıktan sonra merdane ile üstlerine basmak ve yuvarlamak suretiyle hamurların belli belirsiz altları görünceye kadar bunları yuvarlak açmalı (şekil: 55) ve sonra da her açılan hamur orta kısmına; hazırlamış olduğumuz talaş içini müsavı bir şekilde taksim ettikten sonra hamurların dört bir uçlarını için üstlerine kapatmak suretile bohça şeklinde börekler vücude getirmeli (şekil: 74) ve sonra da bunları içi çok hafif ıslatılmış bir fırın tepesine yerleştirmelidir.

5 — Bunu müteakip, içine bir tatlı kaşığı zeytinyağ ve 1 çorba kaşığı su katılmış ve çalkanmış 1 yumurta sarısından bir tavuk tüyü veya küçük bir fırça ile yumurta alarak bunu tepsideki hamurların üstlerine sürmeli ve sonra da tepsiyi ortadan daha fazla harareteki fırına sürerek, hamurlar kabarıp da üstleri iyice sarı bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 25-30 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

254 — TALAŞ KEBABI HAZIR BAKLAVA YUFKASINDAN

(Vasati kalorisi: 4.100, bir kişiye: 1.366)

200 gram hazır baklava yufkası (12 adet)
160 » sadeyağ veya Vita (8 çorba kaşığı)

Talaş içi:
900 gram koyun eti
500 » soğan 5 büyük)
30 gram Vita (½ çorba kaşığı)
200 » domates (2 orta) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak su
1 demet maydanoz
kekik, karabiber, tuz

1 — Talaş içi hanesinde gösterilen malzeme ile ve (107) numarada tarif edildiği veçhile talaş içi yaparak soğumaya bırakmalıdır.

2 — Et soğuyunca: bayat olmayan 12 adet hazır baklava yufkasını, büyüklük ve küçüklüklerine göre, ikişer ikişer ayırdıktan sonra, bu çifter yufkalarından birini alarak, üstüne fırça veya tavuk tüyü ile bir kap içinde birbirlerine karıştırarak eritmiş olduğumuz 8 silme çorba kaşığı Vita veya sade yağından az miktarda yağ sürmeli ve yağ sürülmüş bu tek hamurun üstüne eşini oturtmalı ve üste oturtulmuş ikinci ha-

murun üzerine de uzunluğuna, ancak yarıya kadar yine fırça ile hafifçe yağ sürdükten sonra, hamurun yağ sürülmemiş tarafını yağ sürülmüş tarafa kapatmak suretiyle bu çift hamurları dörde katmerlenmiş dört köşe şekle sokmalı sonra da bu dört köşe hamurun tam orta kısmına altı çift hamura yetecek kadar, hazırlamış olduğumuz talaş içinden bir parça yayılmış olarak iç koyduktan sonra, için etrafındaki hamurları, için üstüne olmak üzere, el büyüklüğünde bohçacıklar vücude getirmeli (şekil: (74) ve bu bohçaları birer parmak ara ile fırın tepesine yerleştirmelidir.

3 — Sonra, bunların üstlerine yine fırça ile yağ sürdükten sonra, tepsiyi orta harareteki fırına sürerek, üstleri iyice kızarıncaya kadar bunları 15-20 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

255 — YUFYALI KEBAP

(Vasati kalorisi: 4.375, bir kişiye: 1.458)

Yufkası:
3 adet yufka
1 » yumurta
220 gram rafine çiçek yağı (1 bardak)

Talaş içi:
900 gram koyun eti
500 » soğan (5 büyük)
40 gram Vita (2 çorba kaşığı)
150 » domates (1 büyük) veya
1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 tatlı kaşığı kaşığı kekik
1 demet maydanoz
1½ bardak su
Tuz, biber

1 — Yukarıda talaş içi hanesinde gösterilen malzeme ile ve (107) numarada tarif edildiği veçhile talaş içi yaparak, soğumaya bırakmalıdır.

2 — Et soğuyunca: 3 adet yufkayı üst üste koyduktan sonra tam ortalarından dörde kesmek suretiyle yufkaları 12 müsavi parçaya bölmeli, sonra bölünmüş her yufkayı teker teker alarak, orta kısımlarına; ancak 10 santim uzunluğunda ve az yayılmış bir halde, soğutmuş olduğumuz soğanlı etten bütün yufkalara yetebilecek miktarda koyduktan sonra, için etrafındaki yufkaları, için üstüne doğru bohça katlar gibi kapatmak suretile yufkalardan el büyüklüğünde küçük bohçalar vücude getirmelidir. (İçin üstüne kapanan her kat yufkanın üstüne, hafifce çalkanmış yumurta sürmek suretile yufkaların birbirine yapışmasını temin etmelidir.)

3 — Sarılmaları sona erince: bu bohçalardan 2 şer tane alarak, içinde kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, hamurların bir tarafı kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek, kızartmak, yağdan çıkartarak tabağa almak ve diğerlerini yağa atmak suretile kebapları böylece kızartmalı ve büyük bir tabak içinde servis yapmalıdır.

Not: Kesilen yufkaları birbirlerine karıştırılmış iki yumurta sarısı, 250 gram süt, 100 gram yağ mahlutüna batırıldıktan sonra içlemek ve kapatmak suretiyle fırında pişirmekte kabildir.

256 — KANARYA KEBABI

(Vasati kalorisi: 3.840, bir kişiye: 1.280)

Talaş içi:
900 gram koyun eti
500 » soğan (5 büyük)
30 » Vita (1½ çorba kaşığı)
200 » domates (2 orta) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak su
1 demet maydanoz
karabiber, tuz

Üstünün omleti:
12 adet yumurta
30 gram vejetalin (4 çorba kaşığı)
Tuz

1 — Talaş içi hanesinde gösterilen malzeme ile ve (107) numarada tarif edildiği veçhile talaş içi yaparak soğumaması için hafif ateşe oturtmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye yalnız altı adet yumurta kırdıktan sonra bir tatlı kaşığı tuz ilâve etmeli ve sonra da bunları 5-6 defadan fazla olmamak üzere çatalla çalkalamalı bir yana bırakmalıdır. (Bu kebabı ısıtmak suretile yemek lezzetli olmıyacağından öğle ve akşam olmak üzere iki öğünde pişirmelidir. Ve esasen 12 yumurtayı bir tavada omlet yapmak doğru değildir.)

3 — Diğer taraftan büyük bir tavaya; 4 silme çorba kaşığı yağın yarısını koyarak, yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırmalı, yağ kızınca sol el ile tavanın tutmalı sağ el ile de az vurulmuş yumurtaları tavanın ortasına dökerek, bir çatal ile derhal tavanın dibini kazırcasına yumurtaları 3-5 defa karıştırmalı ve yumurtalardaki sulu hal zailoluncaya kadar tavayı hafifçe sallamak suretiyle omleti pişirmelidir. (Tava küçük ise 3 er yumurtadan iki seferde yapmalıdır.)

4 — Omlet pişince; bunu ortasına, hazırlamış olduğumuz etlerin tam yarısını uzunlamasına yaydıktan sonra, etin üstüne, omletin evvelâ bir, sonra da diğer tarafını kapatmalı ve omleti tabağa kaydırmak suretiyle aldıktan sonra servis yapmalıdır.

257 — ALİ PAŞA KEBABI

(Vasati kalorisi: 4.325, bir kişiye: 1441)

900 gram koyun eti
500 » soğan (5 büyük)
250 » domates (2 orta) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
50 gram Vita (2½ çorba kaşığı)
2 bardak su
1 demet maydanoz
Tuz, biber

Yufkaları:
12 adet hazır baklava yufkası
140 gram Vita veya sadeyağ (7 çorba kaşığı)

1) Bir tencereke; iki buçuk çorba kaşığı Vita ile kemikleri çıkarılmış ve kuşbaşı doğranmış 900 gram koyun eti, koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et suyunu salıpta tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişmeye bırakmalı sonra buna yarımay şeklinde ince doğranmış 5 büyük baş da soğan ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar pişirmekte devam etmelidir.

2) Soğanlar ölünce; bunlara; 2 kahve kaşığı karabiber, yarım çorba kaşığı tuz, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates veya 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 5 dakika sonra olmak üzere 2 bardak da sıcak su ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı etler pişip de tenceredeki su da iyice çekinceye kadar ortadan daha az hararetteki ateşte bir buçuk - iki saat pişirmeli, sonra bunlara kıyılmış bir demet de maydanoz katarak, iyice bir karıştırmalı ve tencereyi ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.

3) Et soğuyunca: bayat olmayan 12 adet hazır baklava yufkasını büyüklük ve küçüklüklerine göre ikişer ikişer ayırdıktan sonra, bu çifter yufkalarından bir tekini alarak, bunun üstüne fırça veya tavuk tüyü ile, bir kap içinde birbirine karıştırarak eritmiş olduğumuz 7 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita yağından hafifçe yağ sürmeli ve yağ sürülmüş bu tek yufkanın üstüne 2 nci eşini oturtmalı ve üst üste oturtulmuş 2. nci yufkanın üstüne de uzunluğuna doğru ancak yarıya kadar yine fırça ile hafifçe yağ sürdükten sonra hamura yağ sürülmüş tarafını yağ sürülmemiş tarafına kapatmak suretiyle bu çift hamurları dörde katmerlenmiş olarak dört köşe şekline sokmalı sonra da dört köşe hamurun tam orta kısmına 6 hamura yetebilecek hazırlamış olduğumuz etten, yayılmış olarak et koyduktan sonra, etin etrafındaki hamurları, etin üstüne doğru bohça katlar gibi kapatmak suretile her bir çift yufkadan birer tane olmak üzere, el büyüklüğünde bohçacıklar vücude getirmeli ve bu bohçaları birer parmak ara ile fırın tepesine yerleştirmeli ve üstlerine yine fırça ile yağ sürdükten sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, hamurların üstleri kızarıncaya kadar 15-20 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

258 — SÜT KUZUSU TERBİYELİ

(Vasatî kalorisi: 2.435, bir kişiye: 811)

1000	gram süt kuzusu	3	bardak su
200	» arpacık soğanı (20 adet)	3	adet yumurta sarısı
20	» Sana veya tereyağ (1 çorba kaşığı)	2	orta limon suyu
			Tuz

1 — Bir tencereye; kol veya kürek tarafından kemikli olarak, yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram süt kuzusu, soyulmuş 20 adet arpacık soğanı, 1 silme çorba kaşığı Sana veya tereyağı, 3 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı etler iyice pişinceye kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı bir ilâ bir buçuk saat arasında başlamalı sonra da bu et ve soğanları iyice süzülmüş olarak bir servis tabağına almalı ve soğumamaları için de sıcakta bir yere bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; 3 adet yumurta sarısı ile 2 orta limon suyu koyarak, çalkaladıktan sonra bunlara azar azar ve sicim gibi akıtmak suretiyle tenceredeki etin suyunu katmalı ve bir taraftan da hızlıca döğerek bunların birbirile halletmeli sonra da bu limonlu ve yumurtalı et suyunu küçük ateşte karıştırmak suretiyle terbitenin hafifçe koyulaşmasını temin etmeli ve sonra da bunu tabaktaki et ve soğanların üzerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

259 — KUZU KAPAMASI

(Vasatî kalorisi: 2.405 bir kişiye: 801)

900	gram kuzu eti	60	gram havuç (1 orta)
70	» tereyağ veya Sana (3½ çorba kaşığı)	1½	bardak su
		1	tatlı kaşığı toz şeker
80	» kuru soğan (1 baş	1	dereotu
2	küçük demet pazı	¾	çorba kaşığı un
3	adet yeşil salata		Tuz
12	» yeşil soğan		

1 — Bir tencereye; yıkanmış ve küçükçe doğranmış 12 adet yeşil soğan, 2 demet pazı, yaprak yaprak koparılmış 3 demet yeşil salata, kazınmış ve yarımşar parmak boyunda kesilmiş 1 orta havuç, soyulmuş ve 8 parçaya bölünmüş 1 baş kuru soğan, 1 bardak su, 1 tatlı kaşığı toz şeker, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana, tuz ile kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış, böbrek yatağı pirzola veya kol taraflarından olmak üzere 900 gram da kuzu eti koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve et yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı bir bir çeyrek ilâ bir buçuk saat ortadan daha az tarzındaki ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Et pişince, tencereye; 1 kahve fincanı suda hal edilmiş üç çeyrek çorba kaşığı un ilâve ederek, eti beş dakika daha pişirmeli sonra bunlara kıyılmış 1 demet de dereotu katarak bir taşım daha kaynattıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

260 — KUZU KAPAMASI TERBİYELİ

Not: Yukarıda (259) numarada tarif edildiği veçhile aynen kuzu kapaması gibi pişirmelidir. Ancak et piştikten sonra bir kuşaneye 2 adet yumurta sarısı ile bir çeyrek kahve fincanı un koyarak iyice bir karıştırdıktan sonra buna evvelâ 1 adet limon suyu sonra da azar, azar olmak üzere iki kepçe kadar da kapamanın suyundan katarak ve hızlıca dögmek suretile hepsini birbirile hal ettikten sonra da bu terbiyeyi; kapamanın üstüne ilâve ederek bir taşım daha kaynattıktan sonra tabağa almak ve servis etmek icap eder.

261 — SÜT KUZUSU YOĞURTLU

(Vasatî kalorisi: 2.490, bir kişiye: 830)

1000	gram süt kuzusu	2	kahve fincanı su
200	» soğan (4 küçükçe)	250	gram yoğurt
20	» Vita (1 çorba kaşığı)		Tuz
2	demet dereotu		

1 — Bir tencereye; 1 silme çorba kaşığı Vita, 4 de bölünmüş 4 küçükçe soğan, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış kol, kürek veya fileto tarafından 1000 gram kuzu eti ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak eti küçükçe ateşe oturtmalı ve her çeyrek saatte bir 1 kahve fincanı olmak üzere iki buçuk ilâ üç kahve fincanı da su ilâve etmek suretiyle, etler yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları aşağı yukarı bir, bir buçuk saat arasında pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Etler pişince, tencereye; kıyılırcasına ince doğranmış 2 demet dereotu ilâve ederek eti tabağa almalı üstüne; icine; yarım kahve fincanı su katılmış ve iyice çalkalanmış 250 gram yoğurt dökmeli ve servis yapmalıdır.

262 — SÜT KUZUSU BUĞULAMASI SOĞAN VE SARIMSAKLI

(Vasatî kalorisi: 2.585, bir kişiye: 861)

1000	gram süt kuzusu	60	gramı sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)
250	arpacık soğanı (25 adet)		
12	diş sarımsak	1½	bardak su
			Tuz

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita 25 adet arpacık soğanı ayıklanmış 12 diş sarımsak, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış kol kürek veya fileto tarafından 1000

gram süt kuzusu, 2 tatlı kaşığı tuz ile 2-3 seferde olmak üzere bir buçuk bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı et iyice pişinceye kadar ortadan daha az harareteki ateşte bir - bir buçuk saat arasında pişmeye bırakmalıdır.

2 — Etler pişince; salçasile tabağa alınmalı ve servis yapınalıdır.

263 — SÜT KUZUSU BUĞULAMASI ENGİNARLI

(Vasatî kalorisi: 2635, bir kişiye: 878)

900	gram süt kuzusu	½	demet dereotu
100	» tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)		Tuz
			Enginarların suyu:
150	» arpacık soğanı (15 adet)	8	bardak su
6	adet orta boy enginar	1½	çorba kaşığı un
4	bardak enginarların ayıklandığı su	½	küçükçe limon suyu

1 — Küçük bir tencereye; 8 bardak su, bir buçuk silme çorba kaşığı un ile yarım küçükçe limon suyu koyarak, hepsini iyice bir karıştırmalı sonra bu un ve limonlu suya; körpe ise; yaprakları teker teker koparılmak alt tarafı orta kısmından kesilmek ve içinin tüylü kısmını hafifçe alınmak (şekil: 41) kart ise: üst ve yanları elma soyar gibi soyulmak ve içi tas gibi bir hal alıncaya kadar tüyleri kaşıkla çıkarılmak suretiyle (şekil: 42), yaprak ve içleri ayıklanmış ve ortalarından ikiye bölünmüş 6 orta baş enginar ilâve etmelidir. (Her enginar ayıklanır ayıklanmaz suya atılmalıdır.)

2 — Sonra, başka bir tençereye; kol veya kürek tarafından kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram süt kuzusu, 5 silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana yağı, 15 adet arpacık soğanı veya dörde bölünmüş 3 küçükçe soğan, yarım çorba kaşığı tuz ile ayıklamış ve limonlu suya atmış olduğumuz enginarları ve 4 bardak da enginarların içlerine atıldıkları un ve limonlu sudan ilâve ederek, tencerenin kapağını sıkıca kapatmalı, et ve enginarlar iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları ilk 15 dakikası kuvvetlice sonra da ortadan daha az hararetteki ateşte bir - bir çeyrek saat arasında pişirmeli, yarım demet kıyılmış dereotu ilâve ettikten sonra servis yapmalıdır. (Tenceredeki su çekmesine rağmen enginarlar pişmemişse bir miktar daha su katmalıdır. Esasen buğlamaya kart olmayan enginar kullanılması şayanı tavsiyedir.)

264 — SÜT KUZUSU FIRIN PATATESLİ

(Vasatî kalorisi: 3140, bir kişiye: 1046)

1000 gram süt kuzusu budu
80 » sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
5 bardak su
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
600 gram sarı patates
Tuz

1 — Bir tencereye; 5 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile yıkanmış fakat üstünün ince derisi çıkarılmamış hattâ zedelenmemiş 1000 gram süt kuzusu budu koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı suyun ısınmasile üstünde hasıl olan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve eti orta hararetteki ateşte ancak 30 dakika haşlamalı sonra eti tencereden çıkartarak bir tepsiye almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak hafifçe kızdırmalı, sonra bu yağı 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile etin içinde haşlandığı suyu katarak bunları ancak bir taşım kaynatmalı, sonra bu salçayı tepsideki etlerin üstüne döktükten sonra, tepsiye; soyulmuş ve ortalarından ikiye bölünmüş küçükcelerinden 600 gram sarı patates ile yarım silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, tepsiyi orta hararetteki fırına sürmeli, et ve patateslerin birer tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretile bunları, 30-45 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

265 — SÜT KUZUSU ROSTOSU TENCEREDE

(Vasatî kalorisi: 2.580, bir kişiye: 860)

1000 gram süt kuzusu budu
40 » sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
20 » vejetalin (1 çorba kaşığı)
150 » soğan (2 orta)
75 gram haviç (1 orta)
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
1½ bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile 1 silme vejetalin koyarak, kızdırmalı sonra bu yağa yıkanmış tuzlanmış fakat üsuünün zar gibi ince derisi kat'iyen kesilmemiş hattâ zedelenmemiş 1000 gram süt kuzusu budu ilâve ederek, küçük ateşte budun evvelâ bir sonra da diğer tarafı nar gibi oluncaya kadar kızartmalıdır.

2 — Kızarınca; buna küçük doğranmış 1 orta havuç ile küçük kesilmiş 2 orta baş da soğan katarak, soğanlar hafifçe ölünceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle beş dakika daha kavurmalı, sonrada tencereye; yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile bir buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve et iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar ortadan daha az harareteki ateşte bir - bir buçuk saat arasında pişirmeli ve eti tencereden çıkartarak, ince dilimlere kesmek suretiyle hafifçe ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirmeli ve ılıkça bir yerde bırakmalıdır.

3 — Tenceredeki salçasını da, sebzeleriyle birlikte püre halinde ince delikli süzgeçten geçirerek koyuca bir salça kıvamına getirmeli (şekil:3) ve salçayı tekrar ısıttıktan sonra tabaktaki etlerin üzerlerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

266 — SÜT KUZUSU FIRIN SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 2.100, bir kişiye: 700)

1000 gram süt kuzusu budu
1 kahve fincanı su
Tuz

Salçası:
300 gram domates (2 orta) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)

1 — Yıkanmış ve üstü ovalanmak suretile tuzlanmış azamî 1000 gram gelen bir süt kuzusu budunu tepsiye yerleştirdikten sonra buna 1 kahve fincanı su ilâve ederek tepsiyi iyice kızdırılmış fırına sürmeli ve budun bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafını çevirmek suretile eti 50 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve soğumaması için de ateşi söndürülmüş fırında bırakmalıdır. (Kuzu budunun oynak kemiklerinden hiç birinin kırılmaması lâzım geldiği gibi üstünün zar gibi ince derisini de yüzmeden hattâ zedelemeden budu pişirmelidir. Bir de etlerin lâyıkı veçhile pişip pişmediğini anlamak için etin ortasına bir çuvaldız batırmak zarureti vardır. Su kırmızı kırmızı çıkarsa et henüz pişmemiş, pembemsi çıkarsa orta pişmış, kahverengi çıkarsa çok pişmiş olduğu anlaşılır. Bundan başka eti pişirecek olduğumuz tepsi veya kabın eti ancak içine alabilecek büyüklükte olması şarttır.)

2 — Et pişince; bir kuşaneye; soyulmuş, ortasından enliliğine keserek sıkmak suretile çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta domates koyarak, domatesler püre haline gelinceye kadar pişirmeli ve

ateşten alarak, püre salçaya veya domates yerine kullanılacak yarım kahve fincanı tuzsuz naturel domates salçasına, budu pişirdiğimiz kuzu yağlı suyu katmalı ve tekrar 3-5 dakika bareberce kaynattıktan sonra dilimlere keserek tabağa yerleştirmiş olduğumuz etin üstüne dökmeli ve servis yapmalıdır. (Salça çok yağlı ise üstünden ya bir miktar yağını almalı ve yahutta birmiktar da sade su katmalıdır.)

Not : Kuzunun pirzola kısmını da bütün olarak yani kalemlere ayırmadan yukarda tarif edildiği veçhile pişirmek de kabildir

267 — SÜT KUZUSU BUDU SOĞUK

(Vasatî kalorisi: 2100, bir kişiye: 900)

Not : Soğuk budu da yukarda (266) numarada tarif edildiği veçhile aynen süt kuzusu fırın salçalı gibi yapmalıdır. Ancak budu 6 ilâ 10 saat kadar buz dolabı veya serince bir yerde bırakarak iyice sertleştikten sonra dilimlere kesmek icap eder.

268 — KUZU DOLMASI

(Vasatî kalorisi: 3.802, bir kişiye: 1.267)

Eti:
750 gram kuzu but veya kolu
¾ bardak su
Tuz
Pilâvın malzemesi:
375 gram pirinç (1½ bardak)
560 » kuzunun piştiği su (2¼ bardak)
90 » sadeyağ veya Vita (5½ çorba kaşığı)
1 böbrek veya ¼ kuzu ciğeri
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tervihan TAMEK)
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 » » çam fıstığı
1 çorba kaşığı siyah üzüm
1 demet dereotu
Tuz, biber, baharat

1 — Ancak kuzu butunu alabilecek bir tepsiye üç çeyrek bardak su ile yıkanmış ve üstü ovalanmak suretiyle tuzlanmış 750 gram yağlıca süt kuzusu butu koyarak, tepsiyi kızgınca fırına sürmeli, etin bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafını çevirmek suretiyle butun her iki tarafı da nar gibi oluncava kadar aşağı yukarı 1 saat pişirmeli sonra butu tepsiden çıkararak ılıkça bir tarafa bırakmalı. Kuzunun piştiği yağlı su ile iç pilâv pişirmek üzere bu suya bir miktar daha âdi su katmak suretiyle bu yağlı suyu iki bir çeyrek bardağa iblâğ etmeli ve bunu da bir tarafa bırakmalıdır. (Süt kuzusu ise 1 saat pişme kâfidir. Büyükçe kuzu ise üstüne bir kapak kapatmak suretiyle yarım saat daha pişirmek icap eder. Fırın bu-

lunduğu takdirde: bir tencereye üç silme çorba kaşığı yağ koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa yıkamış ve tuzlamış olduğumuz butu ilâve ederek etin her iki tarafı nar gibi oluncaya kadar çevirmek suretiyle kızartmalı sonra da buna bir bardak su katarak hafif ateşte bir ilâ bir buçuk saat kadar pişirmek suretiyle kuzu dolması yapmak da kabildir.)

2 — Diğer taraftan, bir tepsi içinde taş ve darıları ayıklanmış bir buçuk bardak pirince 1 çorba kaşığı tuz ile üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar sıcakça fakat kaynar olmıyan su ilâve ederek su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalı, soğuyunca suyu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar kırmadan hafifçe ovalamak suretiyle yıkamalı ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra bir tencereye; bir silme çorba kaşığı yağ koyarak kızdırmalı ve kızdırılmış bu yağa tavla zarı büyüklüğünde parçalara doğranmış bir böbrek veya bir çeyrek kuzu ciğeri katarak ciğerler penbe bir rek alıncaya kadar kızartmalı sonra da bunları bir delikli kepçe ile yağdan çıkararak bir tarafa bırakmalı ve tenceredeki yağa kalan diğer yağları da ilâve ederek kızdırmalı sonra da kızdırılmış bu yağa 2 tatlı kaşığı çam fıstığı ile yıkanmış ve süzmüş olduğumuz pirinçleri de ilâve ederek pirinçleri 10 dakika kadar kuvvetlice ateşte karıştırarak kavurmalı sonra da bunlara sırasiyle sıcak bir halde bulunan iki bir çeyrek bardak kuzuların piştiği yağlı su, 2 tatlı kaşığı toz şekeri, 2 tatlı kaşığı siyah üzüm, yarım fincan tuzsuz domates salçası, yarım silme çorba kaşığı tuz ile sote ederek bir tarafa bırakmış olduğumuz böbrekleri de ilâve ederek, hepsini iyice karıştırmalı sonra da tencerenin kapağını kapatarak, pirinçler suyunu çekinceye kadar önceleri kuvvetlice sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pilâvı pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Pilâv pişince: buna kıyılmış bir demet dereotu katarak, hafif ateşte demlenmeğe bırakmalı sonra da tabağa alarak, üstüne küçük dilimlere kesilmiş olarak kuzuyu döşemeli ve servis yapmalıdır.

269 — SÜT KUZUSUNDAN KÂĞIT KEBABI

(Vasati kalorisi: 2.220, bir kişiye: 740)

750 gram süt kuzusu
½ adet kuzu karaciğeri
3 » böbrek
6 » yeşil soğan
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
60 gram tereyağ veya Sana (3 çorba kaşığı)
1 corba kaşığı kekik
Tuz, biber

1 — Büyükçe bir sahana kemikli olarak iricc kuşbaşı kesilmiş 750 gram süt kuzusu, yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış yarım kuzu karaciğeri, üstünün yağlarile birlikte dörde bölünmüş 3 adet kuzu böbreği, yıkanmış ve birer santim uzunluğunda parçalara doğranmış altı yeşil, soğan kıyılmış birer demet tereotu ve maydanoz bir çorba kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı tuz koyarak, harmanlamak suretile hepsini birbirine karıştırmalıdır.

2 — Sonra bu karışık etleri, üst üste yayılmış ve üstüne 3 çorba kaşığı sana veya tereyağı sıvanmış yağlı kâğıdın üzerine alarak kâğıdın yanlarını etlerin üzerlerine çevirmek ve sarmak suretiyle etleri dört köşe bir paket yapmalı ve iple de sıkıca bağlamalıdır.

3 — Sonra, paketin üstünü su ile ısladıktan sonra, paketi bir tepsi içinde kızgınca fırına sürerek, bir bir buçuk ilâ bir buçuk saat arasında pişirmeli ve paketi fırından alarak, üst kısmını bir makas ile kesip attıktan sonra, paketin alt kısmını bir tabağa oturtmak suretiyle servis yapmalıdır. (Fırında yanmaması için paketi arada bir ıslatmalıdır.)

270 — KÂĞIT KEBABI (Büyükçe Kuzulardan)

(Vásatî kalorisi:3.120, bir kişiye: 1.040)

900 gram kuzu eti
150 » soğan (2 orta)
60 » Vita (3 çorba kaşığı)
200 » domates (2 küçük) veya
60 » tuzsuz domates salçası (½ kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
200 » havuç (2 büyük)
100 » havuç (2 büyük)
100 gram iç bezelye (½ bardak)
2 demet dereotu
1 çorba kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı kekik
60 gram vejetalin (3 çorba kaşığı)
1 bardak su
2 büyük yağ kâğıdı
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı vita koyarak kızdırmalı ve kızdırılmış bu yağa kemiği çıkarıldıktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram kuzu eti ilâve ederek etlerin her iki tarafları da penbe bir renk alıncaya kadar ikide bir çevirmek suretiyle etleri kızartmalı sonra bunlara kıyılırcasına küçük kesilmiş 2 orta soğan, kazınmış ve parmak uzunluğunda parçalara doğranmış iki küçük havuç, doğranmış bir demet dereotu ile 2 tatlı kaşığı tuz katarak et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinciye kadar ikide bir karıştırmak suretiyle orta hararetteki ateşte etleri pişirmelidir.

2 — Etler sularını çekince; tencereye 1 çorba kaşığı sırke ile kabukları çıkarılmış küçük parçalara doğranmış 2 orta domates veya az su içinde hal olmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası da ilâve ederek, bir beş dakika kadar etleri domateslerle pişirdikten sonra bunlara iki üç seferde olmak üzere 1 bardak da sıcak su ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak etler yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları orta hararetteki ateşte bir bir çeyrek ile bir buçuk saat arasında pişirmeli sonra etleri iyice süzülmüş olarak bir delikli kepçe ile tencereden tabağa almalı ve tencerede bir parmak büyüklüğündeki havuçları da ikişer santim genişliğindeki parçalara doğradıktan sonra salçasını da ince bir süzgeçten geçirmeli ve hepsi ayrı ayrı kaplarda olmak üzere, bunları birer tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra kabukları soyulmuş ve irice tavla zarı büyüklüğünde parçalara doğranmış 200 gram sarı patatesi, içinde kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı vejetalin olan küçük bir sahana atarak patatesleri, pembeleştirmeden acak 5 dakika kızartmalı, sonra kızarmış bu patatesleri iyice süzülmüş olarak tavadan çıkararak havuçların bulunduğu tabağa almalı patates ve havuçlara yarım bardak konserve iç bezelye, kıyılmış bir demet tereotu ile 2 tatlı kaşığı da kekik ilâve etmek suretiyle hazırlamış olduğumuz bu sebzeleri bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Sonra yirmişer santim en ve boyunda dörder köşe parçalara kesilmiş yağ kâğıtlarını, teker teker alarak, tam ortasına pişirmiş olduğumuz etlerden bir tane koymalı ve yanına da bütün paketlere yetebilecek nisbette hazırlamış olduğumuz sebze ve tenceredeki salçadan ilâve ederek, bunların üstlerine de kâğıtların diğer uçlarını kapatarak, her iki ucu birleştirmek ve sonra da üst üste birleştirilmiş her iki uçları kıvırarak bükmek suretiyle kâğıdın içindeki salçayı dışarı çıkmıyacak bir halde et ve sebzelerden müteşekkil küçük, küçük paketler vücude getirmelidir.

5 — Sonra bu paketleri yanyana olmak üzere bir tepsiye yerleştirdikten sonra paketlerin üstlerine hafifçe su sürmeli sonra tepsiyi kızgınca fırına sürerek, etleri paketler içinde de bir on beş dakika daha pişirdikten sonra, paketleri büyükçe bir servis tabağına almalı ve servis yapmalıdır.

271 — KUZU GÜVECİ PATATESLİ

(Vasatî kalorisi: 2965, bir kişiye: 955)

900 gram kuzu eti
70 » tereyağ veya Sana (3½ çorba kaşığı)
600 » sarı patates (5 büyük)
300 » domates (3 orta) veya
50 » tuzsuz domates salçası (½ kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
150 » soğan (2 orta)
10 adet taze soğan (2 demet)
5 taze sarımsak (1 demet) veya
10 diş sarımsak
1 defne yaprağı
2 demet dereotu
6 adet yeşil biber
½ bardak su
Tuz

1 — Bir büyük ve yayvanca toprak güvece; sırasiyle kemikleri çıkarılmadan yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış ve yıkanmış kol tarafından 900 gram kuzu eti, kabukları soyulmuş ve sekize bölünmüş 2 orta soğan, yarım parmak boyunda doğranmış 2 demet taze soğan, yine yarım parmak boyunda kesilmiş 1 demet taze sarmısak veya on diş sarmısak, soyulmuş ve dörde bölünmüş 5 büyük sarı patates, 1 defne yaprağı, küçük parçalara doğranmış 6 adet yeşil biber, soyulmuş ve küçük kesilmiş 3 orta domates veya 1 kahve fincanı su içinde hal edilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve küçük parçalara koparılmış üç buçuk silme tereyağ veya sana yağı ve yarım bardak su, 2 tatlı kaşığı tuz ile kıyılmış 2 demet dereotu ilâve ederek üstlerine de bir yağ kâğıdı örtmeli ve güvecin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra güveci, orta hararetteki fırına sürerek etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı iki buçuk - üç saat pişirmeli ve fırından alarak güveciyle servis yapmalıdır.

Not: Güveci hafif ateşte de pişirmek kabildir. O takdirde pişirme müddetini iki - iki buçuk saatte indirmelidir.

272 — KUZU ÇANAK KEBABI

(Vasatî kalorisi: 3.450, bir kişiye: 1150)

1000 gram kuzu eti
100 » tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)
600 » sarı patates (5 büyük)
300 » kuru soğan (3 büyük)
3 demet taze soğan
3 » » sarımsak
300 gram domates (2 büyük) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tercihan TAMEK)
2 adet kırmızı biber
1½ kahve fincanı su
3 demet dereotu
Tuz, biber
1 büyük yağ kâğıdı

EKREM YEĞEN LOKANTASI, İstiklâl Caddesi 34/1

1 — Büyük ve yayvanca bir güvece; sırasile kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram kuzu eti, halkalara doğranmış 3 büyük baş soğan, yarımşar parmak uzunluğunda kesilmiş 3 er demet taze soğan ve sarımsak, soyulmuş ve dörde bölünmüş küçükçelerinden 600 gram sarı patates, küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates veya yarım kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 kırmızı biber, 5 silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana, kıyılmış 3 demet dereotu, 1 çorba kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile bir buçuk kahve fincanı da su ilâve ettikten sonra, üstüne; güveci iyive kaplıyabilecek büyüklükte 1 yağ kâşığı örtmeli kâğıdın üstüne de güvecin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Güvecin istiflenmesi sona erince; bunu orta harareteki fırına sürerek, etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar iki - iki buçuk saat arasında pişirmeli ve güveci bir tabağa oturtmak suretiyle servis yapmalıdır.

272/a — KUZU İNCİK PATLICANLI

(Vasatî kalorisi: 3000, bir kişiye: 1000)

1000-1100 gram incik (6 adet)
100 gram tereyağı veya Sana (5 çorba kaşığı)
100 gram soğan (1 orta)
200 gram ayrıca soğan (2 orta)
250 gram domates (2 orta)
200 gram dolmalık biber (5 adet)
100 gram çiğ krema (1-1,5 kahve fin.)
750 gram patlıcan (3 adet)
1 adet limon
Tuz
Karabiber

1 — Bir tencereye beş silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana, altı adet incik ile ince kıyılmış bir orta baş soğan koyarak, soğanlar ölmüş bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı on dakika kavurmalı, sonra bunlara, iki bardak su ile bir adet limon suyu ilâve ederek incikler, az pişmiş bir hale gelinceye kadar bunları 40 dakika ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Sonra tencereyi ateşten alarak incikleri çıkartmalı, suyu bir süzgeçten geçirmek suretiyle süzmeli ve her ikisini de bir tarafa bırakmalıdır..

3 — Bilâhare temiz bir tencereye, bir tarafa bırakmış olduğumuz incikleri ve onların üzerine kenarları soyulmuş, yarım parmak inceliğinde uzunca kesilmiş üç patlıcan, kibrit şeklinde kesilmiş 5 adet dolmalık biber, piyaz soğanı tabir edilen yarımay şeklinde kesilmiş iki orta baş soğan, ve küçük doğranmış iki orta domates, tuz karabiberile bir çeyrek kahve fincanı çiğ krema ve bir tarafa bırakılmış olduğumuz et suyunuda ilâve etmeli, incikler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar orta harareteki ateşte aşağı yukarı 30-45 dakika pişirmeğe bırakmalı ve servis yapmalıdır.

272/b — SEBZELİ KUZU BUĞULAMASI

(Vasatî kalorisi: 3060, birkişiye: 1020)

900 Gramı kuzu
100 » tereyağı veya Sana (5 çorba kaşığı)
200 » havuç (2 orta)
200 » dolmalık biber (5 adet)
300 » patates (3 orta)
250 » domates (2 orta)
100 Gram soğan (1 orta)
200 » soğan (2 orta)
100 gram çiğ krema (1½ kahve fincanı)
500 » patlıcan (2 adet)
1 adet limon
Tuz, biber

1 — Bir tencereye, beş silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana, kol tarafından kemikli olarak ikişer parmak eninde uzun doğranmış 900 gr. kuzu eti ve ince kıyılmış bir orta baş soğan koyarak soğanlar ölmüş bir hal alıncaya kadar on dakika kadar kavurmalı sonra bunlara bir buçuk bardak su ilâve ederek aşağı yukarı 40 dakika kadar pişirmelidir.

2 — Sonra tencereyi ateşten alarak etleri çıkartmalı ve suyu da bir süzgeçten geçirmek suretile süzmeli ve her ikisini de bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bilâhare temiz bir tencereye, bir tarafa bırakılmış olduğumuz etleri ve onların üzerine traş edercesine ince soyulmuş, yarım parmak inceliğinde uzunca kesilmiş iki patlıcan, kibrit şeklinde kesilmiş beş adet dolmalık biber, piyaz soğanı tabir edilen yarım ay şeklinde doğranmış iki orta baş soğan, yarım parmak kalınlığında halka kesilmiş iki orta havuç soyulmuş ve çiğ olarak dörde bölünmüş üç orta patates küçük doğranmış iki orta domates, tuz karabiber bir çeyrek kahve fincanı çiğ kre-

ma ile bir tarafa bırakmış olduğumuz yağlı et suyunuda ilâve ederek etler iyice pişmiş bir halalıncaya kadar bunları orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 30 ilâ 45 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

272 /c — KUZU KEBABI ABANT USULÜ
(Vasatî kalorisi: 3090, bir kişiye: 1030)

1000 gram kuzu eti
150 » zeytin veya rafine çiçek yağı (¾ bardak)
60 » Sana veya tereyağ (3 çorba kaşığı)
150 » soğan (2 orta baş)
yağı (1¾ bardak
250 » domates (2 orta)
2 adet dolmalık biber
Biber
Maymanoz

Salçası
30 gram Sana (1½ çorba kaşığı)
25 » un (½ kahve fincanı)
250 » süt (1 bardak)
50 » çiğ krema (1-1¼ fincan)
tuz

1 — Bir tencereye, 3 silme çorba kaşığı Sana veya tereyağ ile but tarafından kemikleri çıkarılmış ve kuşbaşı kesilmiş 1000 gr. kuzu eti ile ince kıyılmış bir orta baş soğan koyarak soğanlar ölmüş bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı 10 dakika kavurmalı, sonra bunlara 1 bardak su ile 1 adet limon suyu ilâve ederek etler iyice pişmiş bir hale gelinceye kadar bunları aşağı yukarı 1-1½ saat pişmeye bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir tavaya ¾ bardak zeytinyağı veya rafine çiçek yağı koyarak kızdırmalı sonra bu yağa kabukları traş edilircesine soyulmuş ve yarım parmak inceliğinde uzun kesilmiş patlıcanları ilâve ederek evvelâ patlıcanları bir, sonrada diğer tarafları pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı bir yana atmalı ve ateşteki boş tavayada uzunluklarına doğru ikiye bölünmüş 3 adet dolmalık biber katarak onlarıda 1-2 dakika kadar kızartmalı ve bunlarıda patlıcanların yanına katmalıdır.

3 — Sonra kızarttarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patlıcanların yarısını ikişer parmak fasıla ile yan yana sıralamalı, sıralanmış patlıcanların üstlerine de pişirmiş olduğumuz kuş başı etleri, salçası ve yağı yarı yarıya süzülmüş olarak mütesaviyen taksim etmeli ve etlerin üstlerine de birer adet kızartılmış biber yerleştirmeli, biberlerin üstlerine soyulmuş ve küçük kesilmiş domatesleri yerleştirmeli, üzerlerine patlıcanların diğer yarılarını döşemeli, bunların üstlerine de birer çeyrek domates oturtmalı ve her bir patlıcanın üzerlerinede birer kürdan batırmak su-

retiyle birbirine karışmaz bir hale getirmeli ve sonra da bu tepsiyi küçük ateşte ısınmaya bırakmalıdır.

4 — Patlıcanlar ısınmakta iken küçük bir kuşaneye 1½ silme çorba kaşığı Sana ile ¾ kahve fincanı un ilâve ederek, unu karıştırmak suretiyle ancak 2 dakika kavurmalı sonra kavrulmuş bu una 1 bardak süt bir kahve fincanı çiğ krema (varsa) ile bir tatlı kaşığıda tuz ilâve ederek, hızlıca ve durmadan karıştırmak suretiyle sütü una yedirmeli sonra da mahlut koyuca muhallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar pişirmeğe devam etmeli koyulaşınca bunu patlıcanların üzerlerine muntazam ve müsavi bir şekilde dökmeli, üzerlerine çok küçük kesilmiş domates, bir, iki yaprak maydanoz oturtmak suretiyle süslemeli ve servis yapmalıdır.

273 — KUZU PİRZOLASI PANE PÜRELİ

(Vasatî kalorisi; 4220, bir kişiye; 1460)

1250	gram kuzu pirzolası (12 kalem)	1	kahve kaşığı karabiber
30	» un (½ kahve fincanı)	1	» » zeytinyağı
200	» galeta tozu (1½ bardak)	100	garm vejetalin (3 çorba kaşığı)
1	adet yumurta	40	» Sana (2 çorba kaşığı)

1 — Aşağı yukarı 1000 gram (12 kalem) kuzu pirzolasını alafranga tabir edilen usulde hazırladıktan sonra (şekil: 26) et döğmeğe mahsus demir ile vurarak bıçak sırtı inceliğinde yassıltmalıdır. (Alafranga, kalemlerin alt kısımdaki az et tabakasının çıkarılması demektir.)

2 — Pirzolaların döğülmeleri sona erince; üç küçük tabak alarak, bunlardan birine yarım kahve fincanı un, ikincisine bir buçuk bardak galeta tozu, üçüncüsüne de, içine 1 kahve kaşığı karabiber ve 1 kahve kaşığı zeytinyağı katılmış ve çatalla iyice döğülmüş 1 adet yumurta koymalı sonra yassıltmış olduğumuz pirzolaları; teker teker alarak, tuzladıktan sonra her iki taraflarını una batırmak ve iyice silkmek suretiyle gayet hafif unlamalı ve sonra da sırasiyle yumurtaya ve galeta tozuna bulamak suretiyle bütün pirzolaları bu şekilde iyice galetalamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Müteakiben bir tavaya; 5 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak, iyice kızdırmalı sonra bu kızgın yağa, çok sıkışık olmamak üzere galetaladığımız pirzolaları ilâve ederek, ateşin hararetini hafifçe azaltmalı ve etlerin ancak bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını cevirmek suretiyle her bir taraflarını aşağı yukarı 5-6 dakika hesabiyle 10-12 dakika kadar pişirmeli, delikli kepçe ile bir kaba almalıdır. (Pirzolaların tavada gayet ferah bir şekilde pişmesi lâzımdır. Bu itibarla paneleri ancak 2 veya 3 seferde pişirmek icap eder.)

4 — Pirzolaların pişirilmesi sonra erince; bunları servis tabağına alarak üstlerine sıcak bir halde 2 silme çorba kaşığı Sana gezdirmeli ve pirzolaları servis yapmalıdır.

274 — KUZU PİRZOLASI ÜSTÜ PATATESLİ

(Vasatî kalorisi: 3750, bir kişiye: 1,250)

1000 gram büyükçe kuzu pirzolası
20 » vejetalin (1 çorba kaşığı)
Üstüne patatesi:
500 gram sarı patates
40 gram un (¾ kahve fincanı)
2½ adet yumurta
225 gram vejetalin (1 bardak)
Tuz

1 — Büyükçe kuzulardan olmak üzere 1000 gram kuzu pirzolasını kalem kalem ayırdıktan sonra (şekil: 25), bunların alt kısımlarındaki etleri kesmek suretiyle alafranga tâbir edilen şekilde hazırlamalı veya kasaba hazırlatmalı (şekil: 26) sonra bunları et döğmeye mahsus demirle döğerek, pirzolaları yarım parmak inceliğinde yassıltmalıdır.

2 — Sonra yassıltmış olduğumuz bu pirzolaları 4 er, 5 er olmak üzere içinde kızdırılmış 1 çorba kaşığı vejetalin olan tavaya atarak, gayet kuvvetli ateşte pirzolaların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek ve kızartmak suretile pişirmeli sonra pirzolaları tabağa alarak iyice soğumaya bırakmalıdır.

3 — Pirzolalar soğumakta iken, diğer taraftan da bir tencereye soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 500 gram sarı patates ile üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar su koyduktan sonra, patatesler iyice yumuşak bir hal almıcaya kadar aşağı yukarı 25 dakika haşlamalı, sularını süzmeli sonra da bunları et makinesi veya pompres tabir edilen âletten geçirmek suretiyle patatesleri püre haline getirmeli ve bu püreye yarım çorba kaşığı tuz, teker teker olmak üzere iki buçuk adet yumurta veya 2 bütün 1 sarı ile üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek, karıştırmak suretiyle bunları koyuca bir bulamaç haline getirmelidir. (Her yumurta katışta karıştırarak yumurtayı patatese yedirmelidir).

4 — Püre hazırlanınca; soğumaya bırakmış olduğumuz pirzolaları teker teker alarak, bunların etli taraflarını hazırlamış olduğumuz patates püresine bulamak suretile, etlerin üstlerinde patatesten kalın bir tabaka vücude getirmeli sonra da üstleri patateslenmiş pirzolaları, içinde kızdırılmış 1 bardak vejetalin veya çiçek yağı olan tavaya atarak, pirzolaların bir tarafı iyice pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek ve pembeleştirmek suretile kızartmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır. (Pirzolaları iyice kızdırılmış yağa attıktan sonra harareti biraz azaltmak suretile pişirmeli ve buna taze patates kullanmamalıdır.)

275 — SÜT KUZUSU BUDU FIRIN SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 3.165, bir kişiye 1.055)

750 gram süt kuzusu budu
½ kahve fincanı su
Tuz

Patates piresi:
500 gram beyaz patates (4 büyük)
50 » Sana (2½ çorba kaşığı)
1 adet bütün yumurta
1 » yumurta sarısı
1 kahve fincanı gravyer peyniri
Tuz

Morney salçası:
35 gram tereyağı veya Sana (½ kahve fincanı)
250 » süt (1 bardak)
50 » rende gravyer veya kaşar peyniri (2 kahve fincanı)

Altına:
1 adet forma francalası

1 — Formalık tâbir edilen dört köşe ve uzunca bir francalanın kenar kabuklarını, traş edercesine ince kesip çıkardıktan sonra, francelanın sağ tarafından solu istikametinde meyilli olarak, yani francelanın sağ kısmı üç parmak yüksekliğinde ve yavaş yavaş alçaltarak sol kısmı da bir parmak yüksekliğinde olmak üzere meyille kesmeli, sonra da bu meyilli ekmeği, uzunca bir servis tabağının tam ortasına oturttuktan sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; soyulmuş 500 gram pürelik beyaz patates ile üstlerini kaplıyabilecek kadar su koyduktan sonra patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı sonra da suyunu süzerek, patatesleri pompres veya et makinesinden geçirmek suretiyle püre haline getirmeli, sonra da bu püreye; 1 bütün yumurta, 1 yumurta sarısı, iki buçuk çorba kaşığı Sana veya tereyağ, 1 k. fincanı rende kaşer veya gravyer peyniri ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, iyice karıştırmak suretile hepsini birbirlerile halletmeli, sonra bu püreyi bir sıkma torbasına koyarak, meyilli ekmeği yerleştirmiş olduğumuz tabağın; etrafına kordon şeklinde püre patates sıkmak suretiyle tabağın kenarlarını püre ile süslemeli (şekil: 77) ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan, usulü veçhile içinin kemiği çıkarılmış veya kasaba çıkartılmış aşağı yukarı 750 gram ağırlığındaki bir süt kuzusu budunu iple sıkıca bağladıktan sonra bir kenarlı küçük tepsiye koymalı üstüne de yarım kahve fincanı su ilâve ederek, her iki tarafı iyice kızarıp da pişinceye kadar harareti üsten verilmiş kızgınca bir fırında aşağı yukarı 45 ilâ 60 dakika kadar pişirmeli. (Budu çok fazla pişirmemelidir. Aksi takdirde kesilmez, dağılır.) Ve fırından alarak, üstündeki ipleri keserek çıkarmalı ve dilimlere kestikten sonra tabakdaki ekmeğin üstüne döşemelidir.

4 — Bunu müteakip, reçetelerimizde gösterilen malzeme ile (81) numaradaki tarifimiz veçhile Morney salçası yaparak bunu ekmeklerin üstlerindeki etlere mütesaviyen dökmeli ve üstünde salça olan eti tabağı ile birlikte harareti üstten verilmiş fırına sürerek, etin üstündeki salçada hafif bir sararma hâsıl oluncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika kadar fırınlamalı ve tabağiyle serviş yapmalıdır.

276 — SÜT KUZUSU PİRZOLASI VİLMA USULÜ

(Vasatî kalorisi: 4180, bir kişiye: 1393)

1000 gram süt kuzusu pirzolası
10 » Vita (½ çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı yağ (kabı yağlamak için)
Tuz

Salçası:
20 gram Sana (1 çorba kaşığı)
25 » un (½ kahve fincanı)
250 » et veya tavuk sufu (1 bardak)
25 gram rende gravyer veya kaşer (1 kahve fincanı)
Tuz, biber

Üstünün panürü:
200 gram bayat iç ekmek veya 2 bardak galeta tozu
2 yumurta
200 gram vejetalin (1 bardak)

1 — Kalem kalem ayrılmış 1000 gram kuzu pirzolasını (şekil: 25) alafranga tâbir edilen usulde yani pirzolaların alt kemik kısımlarına isabet eden yağ ve az etlerin usulü veçhile kesilmesi suretiyle hazırladıktan veya kasaba hazırlattıktan sonra et döğmeğe mahsus demir ile üstlerine vurmak suretiyle pirzolaları yarım parmak inceliğinde yassıltmalıdır (Şekil: 26).

2 — Sonra yassıltmış olduğumuz bu pirzolaları, dörder beşer alarak, içinde kızdırılmış ancak yarım çorba kaşığı Vita olan tavaya atmalı ve pirzolaların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretile pirzolaları gayet kuvvetli ateşte 3-4 dakika kadar pişirmeli ve tavadan çıkararak iyice soğumaları için bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan bir kuşaneye, 1 çorba kaşığı Sana ile yarım kahve fincanı un koyarak bir dakika kavurmalı, sonra buna 1 bardak et veya tavuk suyu katarak, salça koyuca bir düğün çorbası kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirmeli sonra da salçaya 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve fincanı da rende gravyer veya kaşer peynirî ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra kabı ateşten almalıdır.

4 — Sonra ateşten almış olduğumuz bu salçaya; pişirerek soğumaya bırakmış olduğumuz pirzolaları teker teker içine batırmak suretiyle bütün pirzolaların üstlerinde salçadan bir tabaka vücude getirmeli, ve pirzolaların üstlerindeki salçanın soğuyarak iyice donması için bunları, ici az

yağlanmış bir tepsiye döşemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Etlerin üstlerindeki salça donunca; bunları yine teker teker alarak evvelâ bir kap içinde çalkanmış 2 adet yumurtaya sonra da orta incelikte bir elekten geçirmek suretiyle ufalanmış 300 gram bayat ekmek veya 2 bardak galeta tozuna batırarak pirzolaların her iki taraflarını da iyice galetalamalı, sonra da bunları, içinde kızdırılmış 1 bardak vejetalin veya rafine çıçek yağı olan tavaya atarak, pirzolaların evvelâ bir sonra da diğer tarafları iyice pembeleşinceye kadar aşağı yukarı 6-8 dakika kızartmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır. (Bu pirzolalar soğuk olarak da yenilebilir).

277 — KÖFTE (CIZBIZ)

(Vasatî kalorisi: 2125, bir kişiye: 708)

750	gram koyun kıyması	120	gram soğan (1 büyük)
150	» iç bayat ekmek (4 küçük dilim)	3	bütün yumurta
		½	kahve fincanı zeytinyağı
120	» soğan (1 büyük)		Tuz, biber

1 — İki üç defa et makinesinden geçirilmiş fazla yağlı olmayan ve kemiksiz olarak tartılmış 750 gram koyun kıymasına; soğuk suda ıslatılmış ve iyice sıkılmış 4 küçük dilim iç bayat ekmek ilâve ederek, her ikisini 2-3 dakika kadar yuğurmalı ve içine ekmek katılmış bu kıymayı bir kere daha makinesinden geçirmelidir. (Ekmekli kıymalar on dakika kadar yuğurulduklarında makineden geçmeğe lüzum kalmaz).

2 — Kıymanın yuğurulması sona erince; bunlara; 3 adet bütün yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 büyük soğan suyu ilâve ederek, tekrar 5 dakika daha yuğurmalı sonra da bu kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, bunları ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak ve üstlerine bastırmak suretiyle bu kıymadan yarım parmak inceliğinde yuvarlak ve yassı köfteler vücude getirmelidir. (Soğanların suyunu çıkarmak için; ince doğranmış soğanlara; bir miktar tuz serperek on dakika kadar bıraktıktan sonra soğanları sıkmak suretiyle sularını çıkarmalıdır.)

3 — Sonra bu yassı köftelerin, her iki taraflarını hafifçe zeytin yağladıktan sonra harlı fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin 3-4 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ıskaraya yerleştirmeli (ıskaranın da telleri yağlanmış olmalıdır) ve köftelerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları 4-6 dakika arasında pişirmeli ve ılıkça bir tabağa alarak servis yapmalıdır.

278 — KÖFTE KİMYONLU

(Vasatî kalorisi: 2050, bir kişiye: 683)

Not: Üç yerine, 2 adet yumurta ve fazladan da 2 tatlı kaşığı kimyon katmak suretiyle yukarıda (277) numarada tarif edildiği veçhile aynen cızbız köfte gibi yapılmalıdır. (Dört dilim yerine 3 dilim ekmek kullanmak da kabildir.)

279 — KÖFTE SARIMSAKLI

(Vasatî kalorisi: 2050, bir kişiye: 683)

Not: Üç yerine, 2 adet yumurta ve fazladan da, döğülmüş 6 diş sarımsak katmak suretiyle yukarıda (277) numarada tarif edildiği veçhile aynen cızbız köfte gibi yapmalıdır (4 dilim yerine 3 dilim ekmek kullanmak da kabildir).

280 — KÖFTE RUMEN USULÜ (Miditey)

(Vasatî kalorisi: 1.720, bir kişiye: 573)

250	gram sığır eti	1	kahve kaşığı karbonat
250	» koyun eti	1	» » karabiber
80	» kuyruk yağı	3	» » kekik
40	» koyun böbrek yağı	5	diş döğülmüş sarımsak
3	kahve kaşığı tuz	½	bardak su
1	» » kimyon	½	kahve fincanı zeytinyağ
1	» » yenibahar		

1) Kemikleri çıkarılmış olarak tartılmış 250 gram sığır eti, 250 gram koyun eti. 80 gram kuyruk yağı, 40 gram böbrek yağını beraberce dört beş defa et makinesinden geçirmek suretiyle kıyma yapmalı sonra bu mahlût kıymaya 3 kahve kaşığı tuz, 1 k. kaşığı kimyon, 1 k. kaşığı yenibahar, 1 k. kaşığı karbonet, 1 kahve kaşığı karabiber, 3 k. kaşığı kekik, 5 diş döğülmüş sarmısak ile azar azar olmak üzere 1/2 bardak da su ilâve ederek, bunları en aşağı 20 dakika yuğurmalı ve içine fazla su katırılmış olması dolayısiyle, yumuşakça olan bu kıymaları, buz dolabındaki buzluğun altında 3 saat kadar bırakmak suretiyle kıymaların katılaşmasını temin etmelidir.

2) Sonra iyice katılaşmış olan bu kıymalardan irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, zeytinyağlanmış iki avuç içinde yuvarlamalı ve üstlerine bastırmak suretile yarım parmak inceliğinde yassılttıktan sonra üstlerini hafifçe zeytinyağlamalıdır.

3) Bilâhare yassıltmış ve zeytinyağlamış olduğumuz bu köfteleri, harlı fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin 3-4 parmak üstünde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirmeli (ızgaranın tellerini yağladıktan sonra yerleştirmelidir.) ve köftelerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretile bunları 4-6 dakika kadar pişirmeli, sonra da ılıkça tabağa alarak servis yapmalıdır.

281 — KÖFTE ŞİŞDE

(Vasatî kalorisi: 1650, bir kişiye: 550)

750 gram kıyma
150 » soğan (2 orta)
1 adet bütün yumurta
Tuz ve karabiber

1 — Kemiksiz olarak tartılmış ve iki defa et makinesinden geçirilmiş çok yağlı olmayan 750 gram koyun kıymasına; rendelenmiş 2 orta baş soğan 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber ile 1 adet de bütün yumurta ilâve ederek, 10 dakika yoğurmak suretile hepsini birbirlerile halletmeli ve sonra da kıymayı birer yumurta büyüklüğünde parçalara taksim etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, parçalara ayırmış olduğumuz kıyma adedi kadar enli yüzlü şiş alarak, bu şişleri kıyma yoğrulmuş ellerimizle sıvazlamak suretiyle şişleri yapışık bir hale sokmalı sonra her parça kıymayı şişe takarak şişin üstündeki kıymayı da avuç içinde sıkıp bırakmak suretile kıymanın şişi uzunluğunca uzanmasını ve şişe yapışmasını temin etmeli sonra da her şişe sarılmış köfteleri bir yere dayamak suretile bütün kıymayı böylece şişlere geçirmelidir.

3 — Müteakiben, bu şişleri harlı fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin 3-4 parmak üstünde bir yerine yerleştirmeli ve köftelerin bir tarafı kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları 3-4 dakika kadar pişirmeli ve sıyırmak suretiyle tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

282 — KÖFTE TERBİYELİ

(Vasatî kalorisi: 1.695, bir kişiye: 565)

600 ~~850~~ gram kıyma
120 » soğan (1 büyük)
50 » pirinç (¾ kahve fincanı)
20 » Vita (1 çorba kaşığı)
1 demet maydanoz
2½ bardak su
Tuz, biber

Terbiyesi:
2 yumurta sarısı veya
1 bütün yumurta
1 büyükce limon suyu
1 kahve fincanı su

1 — Kemiksiz olarak tartılmış 600 gram kıymaya; rendelenmiş 1 büyük baş soğan, 3 bardak suda 15 dakika haşlanmış ve süzülmüş 1 kahve fincanı pirinç 1 kahve kaşığı karabiber, ile 2 tatlı kaşığı tuz ilâve ederek, hepsini 5 dakika kadar yuğurmalı sonra da pirinç ve soğanlı kıymadan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle küçük ve muntazam yuvarlak köfteler yapmalı ve bunları içinde kıyılırcasına ince doğranmış 1 demet maydanoz olan tepsiye katmalı ve tepsiyi sallamak suretiyle de maydanozların köftelerin her bir tarafına yapışmasını temin etmelidir.

2 — Sonra tepsideki köftelere; iki buçuk bardak su, 1 silme çorba kaşığı Vita ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tepsinin üstüne bir kapak kapatılmış olarak köfteleri orta hararetteki ateşte 20 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Köfteler pişince, küçük bir kaba; 2 adet yumurta sarısı, veya 1 bütün yumurta, 1 büyükçe limon suyu ile 1 kahve fincanı su katarak çatalla bir kaç defa çalkalamalı, sonra da bu terbiyeyi, köfte tepsisine ilâve ederek, terbiyenin köfte sulariyle iyice olabilmesi için iyice bir karıştırmalı ve servis yapmalıdır.

283 — KÖFTE SULU

(Vasatî kalorisi: 1.925, bir kişiye: 641)

Not: İki buçuk yerine, 4 bardak su ve fazladan da soyulmuş ve dörde bölünmüş 400 gram sarı patates katmak suretile yukarda (282) numarada tarif edildiği veçhile aynen terbiyeli köfte gibi yapmalıdır. Fakat buna, terbiyeli köftenin 3 ncü maddesinde izah edilen terbiye katılmaz ve ancak kendi suyu ile servis yapılır.

284 — KURU KÖFTE

(Vasatî kalorisi: 2.025, bir kişiye; 675)

750 gram kıyma
120 » iç bayat ekmek (2 dilim)
150 » soğan (2 orta)
2 küçük yumurta
2 demet dereotu
Tuz, biber
220 gram rafine çiçek yağı veya vejetalin (1 bardak)

1 — İki defa et makinesinden geçirilmiş yağsızca ve kemiksiz olarak tartılmış, 750 gram kıymaya, soğuk suda ıslatılmış sonra da iyice sıkılmak suretiyle suyu çıkarılmış 3 dilim iç bayat ekmek, rendelenmiş 2 orta baş soğan, 2 kahve kaşığı karabiber, 2 küçükçe yumurta, ince doğranmış 2

demet dereotu, 2 tatlı kaşığı tuz katarak 10 dakika kadar yuğurtmalı, sonra bu kıymadan birer irice ceviz buyüklüğünde parçalar kopararak, hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle bunlara parmak biçiminde ince ve uzun şekiller verdirmelidir.

2 — Köftelerin şekillendirilmesi sonra erince; bunları içinde kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek veya vejetalin olan tavaya atarak, orta hararetteki ateşte köftelerin evvelâ bir sonra da diğer tarafları nar gibi oluncaya kadar aşağı yukarı 7-8 dakika kızartmalı ve delikli kepçe ile tabağa alarak ister sıcak, ister soğuk olarak servis yapmalıdır.

285 — İZMİR KÖFTESİ

(Vasatî kalorisi: 2170, bir kişiye: 723)

600 gram kıyma
100 » soğan (1 büyük)
120 » ekmek içi (2½ dilim)
2 yumurta
1 demet maydanoz
Tuz, biber

Salçası:
50 gram sadeyağ veya Vita (2½ çorba kaşığı)
350 » domates (2 büyük) veya
¾ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak su

1 — Kemiksiz 600 gram kıymaya; rendelenmiş 1 büyük baş soğan, 2 adet yumurta, ıslatılmış ve sıkılmış iki buçuk dilim iç bayat ekmek, 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve ederek, beş dakika kadar yuğurmalı ve bunlara; kıyılmış 1 demet te maydanoz kattıktan sonra tekrar hepsini iyice karıştırmalı, sonra da yuğurulmuş bu kıymadan iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle bunlara parmak biçiminde şekiller verdirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Kıymaların şekillendirilmesi sonra erince; bir tepsi veya yayvanca tencereye; iki buçuk silme Vita veya sadeyağ koyarak, yağı az kızdırmalı sonra kızdırılmış bu yağa bir tarafa bırakmış olduğumuz köfteleri ilâve ederek tepsi veya tencereyi ikide bir sallamak suretiyle köftelerin kızarmalarını temin etmeli, sonrada kızarmış bu köftelere kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük kesilmiş ve beş dakika yağsız pişirilerek püre haline getirilmiş 2 büyük domates veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçasiyle 2 bardak da su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve orta hararetteki ateşte 15-20 dakika kadar pişirmeli ve köfteleri salçasiyle tabağa alarak servis yapmalıdır.

Not: Bilhassa çok miktarda yapıldığında: şekillendirilmiş köfteleri,

beşer altışar olmak üzere tava içinde kızdırılmış 3/4 bardak vejetalin veya çiçek yağına atarak kızarttıktan sonra köfteleri süzülmüş olarak tepsiye almalı ve 60 gram yağ, 2 ince domates veya 3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve 2 bardak su veya et suyundan hazırlanmış salçayı üstlerine ilâve ederek 15-20 dakika pişirmek suretile yapmak daha yerinde olur.

286 — TAVA KÖFTE SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 2700, bir kişiye: 900)

600 gram kıyma
120 » bayat ekmek (3 dilim)
150 » soğan (2 orta)
3 diş sarımsak (arzuya bağlı)
25 gram rende kaşar (1 kahve fincanı)
1 yumurta
2 demet dereotu
100 gram vejetalin (5 çorba kaşığı)
500 » domates (2 büyük) veya
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak su
Tuz, biber

1 — İki defa et makinesinden geçirilmiş fazla yağlı olmayan ve kemiksiz olarak tartılmış 600 gram kıymaya, soğuk suda ıslatılmış, sonra da iyice sıkılmak suretiyle suyu çıkarılmış 3 dilim iç bayat ekmek ilâve ederek, iyice yuğurmalı sonra da bu ekmekli kıymaları tekrar bir defa daha et makinesinden geçirmelidir. (Bu ekmekli kıymalar, 10 dakika kadar yuğurulacak olursa et makinesinden tekrar geçirmeye lüzum kalmaz).

2 — Sonra makineden geçirmiş olduğumuz ekmekli kıymalara, rendelenmiş 2 orta soğan, döğülmüş 3 diş sarmısak, 1 kahve fincanı rende kaşer, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 büyük yumurta, 2 demet dereotu ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, bunları bir 5 dakika daha yuğurmalı sonra da bu kıymadan birer küçük yumurta büyüklüğünde parçalar koparark ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak ve üstlerine bastırmak suretiyle bunlara aşağı yukarı birer parmak kalınlığında yuvarlak ve yassı şekiller verdirmelidir.

3 — Köftelerin şekillendirilmeleri sona erince; bunları içinde kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı vejetalin olan tencereye atarak, tencereyi sallamak suretiyle köftelerin her iki tarafları pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı sonra tencereye kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış yağsız pişirilerek püre haline getirilmiş 2 büyük domates veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, köfteleri bir 5 dakika da domateslerle pişirmeli sonra da bunlara 2 bardak sıcak su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve köfteleri 20-25 dakika daha pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

287 — SAHAN KÖFTESİ

(Vasatî kalorisi: 2120, bir kişiye: 706)

600 gram kıyma
120 » soğan (2 küçükçe)
120 » iç ekmek (3 dilim)
400 » domates (3 büyük) veya
¾ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
50 gram Vita (2½ çorba kaşığı)
1 yumurta
Tuz, biber

1 — İki defa et makinesinden geçirilmiş kemiksiz 600 gram kıymaya rendelenmiş 2 küçükçe soğan, ıslatılmış ve ufalanmış 3 dilim iç bayat ekmek, 1 adet yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, bunları 10 dakika kadar yuğurmalıdır.

2 — Yuğurulma sona erince; bundan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak ve bastırmak suretiyle kıymalara yassı ve yuvarlak şekiller verdirmeli, sonra da her şekillendirilmiş köfteyi, içinde eritilmiş iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita olan tepsiye yerleştirmek suretiyle bütün kıymalı böylece şekillendirmeli ve tepsiye yerleştirmelidir.

3 — Tepsiye yerleştirme sona erince: Bunlara soyulmuş ve gayet küçük doğranmış 3 büyükçe domates veya bir bardak su içinde hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 30 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

288 — SAHAN KÖFTESİ KİMYONLU

(Vasatî kalorisi: 2120, bir kişiye: 706)

Not: Yukarıda (287) numarada tarif edildiği veçhile aynen sahan köftesi gibi hazırlamalı ve pişirmelidir. Ancak bu köfteyi hazırlarken kıymanın içine döğülmüş 5 diş sarımsak ve 1 çorba kaşığı da kimyon ilâve etmek suretiyle hazırlamak ve pişirmek icap eder.

289 — ÇOBAN KÖFTESİ

(Vasatî kalorisi: 2120, bir kişiye: 706)

Not: Yukarda (287) numarada tarif edildiği veçhile aynen sahan köftesi gibi hazırlamalı ve pişirmelidir. Ancak bu köfteyi hazırlarken kıymanın içine döğülmüş 12 diş sarımsak, yarım demet kıyılmış maydanoz ilâve etmek suretile hazırlamak ve pimek icap eder.

290 — BAHÇEVAN KÖFTESİ

(Vasatî kalorisi: 2.900; bir kişiye: 966)

600 gram kıyma
100 » soğan (1 büyük)
120 » ekmek içi (2½ dilim)
2 yumurta
1 demet dereotu
100 gram vejetalin (5 çorba kaşığı)
20 Gram sadeyağ veya Vita (1 çorba kaşığı)
200 gram sarı patates (2 büyük)
200 » patlıcan (1 küçük)
100 » iç bezelye
300 » domates (2 orta)
2 bardak su

1 — Kemiksiz 600 gram kıymaya; rendelenmiş 1 büyük baş soğan, 2 adet yumurta, ıslatılmış ve sıkılmış iki buçuk dilim iç bayat ekmek, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile kıyılmış 1 demet dereotu ilâve ederek hepsini 5 dakika kadar yuğurmalı sonra yuğurulmuş bu kıymadan iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak, sonra da üstlerine bastırmak suretiyle bunlara yassı ve yuvarlak şekiller verdirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tavaya; 5 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak kızdırmalı, kızınca buna; soyulmuş ceviz büyüklüğünde dört köşe parçalara doğranmış ve soğuk suda 10 dakika bırakılmış 200 gram sarı patates ilâve ederek, patatesler pembeleşinceye kadar kızartmalı sonra da bunları iyice süzülmüş olarak tavadan tabağa aldıktan sonra tavaya uzunluğuna doğru ortasından dörde bölünmüş ve ikişer parmak eninde küçük parçalara doğranmış 200 gram patlıcan ilâve ederek patlıcanlar da pembeleşinceye kadar kızartmalı ve patlıcanları da iyice süzülmüş olarak tavadan çıkararak bunları köfteleri içinde pişirecek olduğumuz tencereye koymalı ve sonra da tavaya, yuvarlak şekiller verdirmiş olduğumuz köfteleri katarak, bunları da pembeleşinceye kadar kızartmalı. köfteleri de, tavadaki kalan yağı ile olduğu gibi patlıcanların bulundukları tencereye ilâve etmelidir. (Kışın patlıcan yerine, havuç, kereviz kullanmalıdır.)

3 — Sonra bu tencereye; 1 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, 100 gram iç bezelye, 1 tatlı kaşığı tuz, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış ve püre haline gelinceye kadar yağsız pişirilmiş domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 2 bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve bezelyeler pişmiş bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte 30-35 dakika pişmeğe bırakmalı, bezelyeler pişince bunlara kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patatesleri de ilâve ederek bir taşım daha kaynattıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

291 — HASAN PAŞA KÖFTESİ

(Vasatî kalorisi: 2.180, bir kişiye: 936)

600 gram kıyma
120 » iç ekmek (3 dilim)
100 » soğan (1 büyük)
2 yumurta
60 gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
¾ bardak su
Tuz, biber

Patates püresi:

400 gram patates
30 » Vita (1½ çorba kaşığı)
1 yumurta
1 çorba kaşığı süt
Tuz

1 — İki defa et makinesinden geçirilmiş 600 gram kemiksiz kıymaya suda ıslatılmış ve ufalanmış 3 dilim iç bayat ekmek, rendelenmiş 1 büyük, baş soğan, 2 adet yumurta, yarım çorba kaşığı tuz ile karabiber ilâve ederek 10 dakika yoğurmalı sonra yoğurulmuş kıymadan küçük yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak, bunları ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak sonra da hafifçe üstlerine bastırmak suretile az yassıltmalı sonra da yassıtılmış bu köftelerin ortalarını hafifçe bastırarak çukurlaştırmak suretile köftelere içerleri çukurumsu birer küçük tas şekli vermeli ve yan yana olmak üzere fırın tepsisine yerleştirmelidir.

2 — Bu ameliye sona erince: tepsiye 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita yağı ilâve ederek, tepsiyi orta harareteki fırına sürmeli ve köftelerin üstleri kızarıp ta pişmiş bir hal almcaya kadar 25-30 dakika arasında pişirmeli ve fırından alarak bir taraf bırakmalıdır..

3 — Köfteler pişmekteyken diğer taraftan da, bir kuşaneye 400 gram patates ile üstlerini kaplıyabilecek kadar su koyduktan sonra patatesler yumuşayıncaya kadar 30 dakika haşlamalı, süzmeli, kabuklarını soymalı ve et makinası veya kompresten geçirmek suretiyle püre haline getirmeli, sonra da bu püre patateslere bir buçuk silme Vita veya Sana yağı, 1 adet bütün yumurta, 1 çorba kaşığı süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, karıştırmak suretiyle birbirlerile halletmeli sonra da bu sıkıca püreden kaşıkla alarak tepsideki pişmiş köftelerin oyuk kısımlarına bütün köftelere yetecek miktarda püre doldurmalıdır.

4 — Müteakiben tepsiye; içine yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası katılmış üç çeyrek bardak da su ilâve ederek, tepsiyi tekrar kızgınca fırına sürmeli ve köftelerin üstlerindeki patates pembemsi bir renk alıncaya kadar kızartmalı ve köfteleri salçasile tabağa alarak servis yapmalıdır.

292 — KREMALI KÖFTE

(Vasatî kalorisi: 2.485, bir kişiye: 828)

600 gram kıyma
120 » ekmek içi (3 dilim)
100 » soğan (1 büyük)
1 yumurta
40 gram sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
¼ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
¾ bardak su
Tuz
Salçası:
30 gram Vita (1½ çorba kaşığı)
25 » un (½ kahve fincanı)
250 » süt (1 bardak)
Tuz

1 — İki defa et makinasından geçirilmiş kemiksiz 600 gram kıymaya suda ıslatılmış ve ufalanmış 3 küçük dilim ekmek, rendelenmiş 1 büyük soğan, 1 adet yumurta ile yarım çorba kaşığı da tuz katarak, 10 dakika yoğurmalı sonra bu kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, ıslatılmış bir avuç içinde yuvarlamak sonra da üstlerine bastırmak suretiyle bunlara yuvarlak yassı şekiller verdirmeli ve yayvanca bir tepsiye yerleştirmelidir.

2 — Sonra tepsiye; 2 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, içine bir çeyrek tuzsuz domates salçası katılmış üç çeyrek bardak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve köfteleri evvelâ kuvvetlice sonra orta harareteki ateşte 20-25 dakika pişmeye bırakmalıdır.

3 — Köfteler pişmekteyken diğer taraftan da bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı vita ile yarım kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurmalı sonra bunlara tuz ile 1 bardak da süt katmak ve hızlıca karıştırmak suretiyle birbirleriyle halletmeli ve mahlût mahallebi kıvamında koyuluğa gelinceye kadar 8-10 dakika daha pişirdikten sonra, bu salçayı pişerek suyunu az çok çekmiş olan köfte tepsisine katmalı, 3-5 taşım daha kaynattıktan sonra servis yapmalıdır.

293 — KADIN BUDU KÖFTE

(Vasatî kalorisi: 2.710, bir kişiye: 903)

750 gram yağsız kıyma
150 » soğan (2 büyük)
65 » pirinç (1 kahve fincanı)
30 » Vita (1½ çorba kaşığı)
4 yumurta
1½ bardak su
220 gram vejetalin (1 bardak)
Tuz

1 — Küçük bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı vita ile küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar pembe bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara; bir buçuk bardak su, 1

kahve fincanı pirinç ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek pirinç iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak soğumağa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da yağsız veya çok az yağlı ve kemiksiz olarak tartılmış 750 gram kıymanın yarısını, içinde yağ olmıyan bir tencereye koyarak, çok kuvvetli ateşte kıyma suyunu salıp da tekrar çenkinceye kadar kıymayı yağsız kavurmalı sonra tencereyi ateşten alarak, bunlara bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymanın diğer yarısını ilâve edeerk, hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra da bunları et makinasından bir defa geçirmelidir. (İyice yuğurulacak olursa makineden geçirmeden de olabilir.)

3 — Kıymaların çekilmeleri sona erince, bunlara; 2 adet yumurta, arzu edilirse bir kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile soğumaya bırakmış olduğumuz soğanlı pirinçleri se ilâve ederek, beş dakika kadar daha yuğurmalı sonra da bu pirinçli kıymadan küçük yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak, bunları iki avuç içinde yuvarlamak sonra da üstlerine bastırmak suretiyle bunlara, beyzimsi yassı köfte şekilleri vermeli ve bir tarafa sıralamalıdır.

4 — Köftelerin şekillendirilmesi sona erince; bunları teker teker alarak bir tabak içinde çalkanmış 2 adet yumurtaya bulamalı, sonra da yumurtaya bulanmış her köfteyi içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak vejetalin veya refine çiçek yağı olan tavaya atarak, köftelerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer tarflarını çevirmek suretiyle her iki tarafları da nar gibi olncıya kadar kızartmalı ve delikli kepçe ile tabağa alarak servis yapmalıdır.

294 — KADIN BUDU KÖFTE (Kolay usulde)

(Vasatî kalorisi: 2.950, bir kişiye: 983)

600 gram kıyma
350 » soğan (4 büyükçe)
120 » pirinç (½ bardak)
75 » rende kaşar (3 kahve fincanı)
1 demet maydanoz
1 » dereotu
½ çorba kaşığı kekik
Tuz, biber

Kızartmak için:
320 gram rafine çiçek yağı (1 bardak)
100 » un (2 kahve fincanı)
3 yumurta

1 — Kemiksiz olarak tartılmış yağsız ve iki defa çekilmiş 600 gram koyun kıymasına; gelişi güzel parçalara kesilmiş 4 büyükçe baş soğan ilâve ederek, bu soğanlı kıymayı bir defa da et makinesinden geçirmeli ve

bunlara; yumuşayıncaya kadar haşlanmış yarım bardak pirinç, 3 kahve fincanı rendelenmiş kaşer, her ikisi de kıyılmış birer demet maydanoz ve dereotu, yarım çorba kaşığı kekik ,1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz katarak, 5 dakika kadar yuğurmalıdır.

2 — Kıymanın yoğurulması sona erince; bundan küçükçe yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak iki avuç içinde yuvarladıktan sonra üstlerine bastırmak suretiyle bütün kıymaya küçük yumurta şeklinde fakat az yassıtılmış birer şekil verdirmelidir.

3 — Sonra, bu köfteleri teker teker alarak bir tabak içindeki unda yuvarlamak suretiyle hafifçe unlamalı, sonra da bir tabak içindeki çalkanmış 3 yumurtaya buladıktan sonra, yumurtalanmış bu köftelerden bir parti alarak, içinde az kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atmalı ve köftelerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle köftelerin her iki tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı ve sonra da bu köfteleri bir delikli kepçe ile tavadan tabağa almak ve diğer parti köfteleri atmak suretiyle bütün köftelerin böylece kızartmalı ve servis yapmalıdır.

295 — ROSTO KÖFTE

(Vasatî kalorisi: 2.760, bir kişiye: 920)

750 gram kıyma
50 » iç ekmek (1½ dilim)
150 » soğan (2 orta)
3 yumurta
Tuz biber
1 yumurta (üstüne)

İlâvesi lâzım:
3 hazırlop yumurta
½ kahve fincanı iç bezelye
1 haşlanmış havuç
50 gram sadeyağ veya Vita (2½ çorba kaşığı)
½ kahve fincanı domates salçası (Tercihan TAMEK)
¾ bardak su

1 — İki defa et makinesinden geçirilmiş kemiksiz 750 gram kıymaya: ıslatılmış, suyu sıkılmış ve ufalanmış bir buçuk dilim ekmek rendelenmiş 2 orta baş soğan, 3 adet yumurta, 2 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek 10 dakika yuğurmalı, sonra bu kıymayı üstü hafifçe zeytinyağlanmış mermer, fayans veya büyük tepsiye alarak, yine zeytinyağlanmış iki avuç ile üstüne basmak suretiyle kıymayı aşağı yukarı 1 parmak kalınlığında ve 18-20 santim eninde olmak üzere nisbeten dar ve uzunca bir şekilde yaymalı sonra da yayılmış bu kıymanın orta üst kısmına uzunluğuna doğru, 9 dakika haşlanmış kabuğu soyulmuş soğutulmuş ve uzunluklarına ikiye kesilmiş 3 adet yumurtayı muntazam bir şekilde sıraladıktan sonra yumurtanın etrafını da haşlanmış ve küçük

parçalara kesilmiş havuç ve konserve iç bezelye ile süslemeli sonra da zeytinyağlanmış el ile kıymanın bir ucunun enine ve yumurtaların üstlerine doğru kapatarak, sarmak suretiyle kıymayı bir rulo haline getirmeli ve kıymanın uç ve üstüne hafifçe bastırmak suretiyle her bir tarafın birbirlerine yapışarak kıymanın yekpare, yuvarlak bir şekle girmesini temin etmelidir.

2 — Sonra kıymanın ekli üst tarafı tepsinin altına getirilmiş olarak bunu içinde erimiş bir halde iki buçuk çorba kaşığı sadeyağ veya Vita olan bir fırın tepsisine yerleştirdikten sonra, kıymanın üstüne 1 tavuk tüyü ile çalkanmış bir adet yumurta sürmeli sonra da tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, rulo kıymanın üstü, iyice pembe bir hal alıncaya kadar 30-40 dakika arasında pişirmeli ve tepsiyi fırından alarak köftenin iyice soğuması için bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Soğuyunca; tepsiden alarak, ruloyu yarım parmak kalınlığında yuvarlaklara kesmeli ve bir tarafa bırakmalı, tepsi içinde piştiği yağını da bir tencereye aldıktan sonra, buna yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile üç çeyrek bardak da su ilâve ederek, bir taşım kaynatmak suretiyle salça haline getirmeli sonra da bu salçaya; kesmiş olduğumuz köfteleri ilâve ederek çok küçük ateşte ancak ısınmalarını temin etmeli ve köfteleri muntazam bir şekilde tabağa yerleştirdikten sonra üstüne salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.

296 — ETLİ DOLMA İÇİ

Aşağıda tarif edeceğimiz iç her ne kadar reçetelerde tarif etmiş olduğumuz içler mertebesinde lezzetli değilse de daha hafif ve pratiktir. Arzu edildiği takdirde reçetelerimizde göstermiş olduğumuz malzeme miktarile aynen aşağıda tarif edildiği veçhile iç yaprak, bütün dolmalarda kullanmak pek kabildir.

1 — Bir tepsiye, kıyma küçük kesilmiş soğan, yağ, pirinç, kıyılmış tereotu, 1 kahve fincanı su, koyarak hepsini 5 dakika yoğurmalıdır.

2 — Sonra elde edilen bu içi, dolmalarda iç olarak kullanmalıdır.

297 — YAPRAK DOLMASI ETLİ

(Vasatî kalorisi: 2412, bir kişiye: 804)

600 gram yağlıca kıyma
80 » sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
175 » soğan (2 orta)
65 » pirinç (1 kahve fincanı)
1 demet dereotu
3 bardak su
350 gram asma yaprağı
250 » yoğurt
Tuz, biber

1 — Bır kap içinde kaynamakta olan suya; 350 gram asma yaprağını atarak, yaprakların ancak renkleri dönünceye kadar aşağı yukarı 5 dakika haşlamalı ve delikli kepçe ile sudan alarak tam ortalarındaki kalın damarları çıkarmak suretiyle yaprakları ikiye bölmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip bir tecereye; 2 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar pembemsi bir renk alıncıya kadar karıştırarak kavurmalı sonra bu soğanlara 1 bardak su ile ayıklanmış ve yıkanmış 1 kahve fincanı pirinç ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler suyunu çekip de pilâvımsı bir hal alıncıya kadar orta hararetteki ateşte 10 dakika kadar pişirmelidir.

3 — Pirinçler sularını çekince; tencereyi ateşten almalı ve bunlara kemiksiz olarak tartılmış 600 gram kıyma, ince doğranmış 1 demet dereotu, 1 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, hepsini 5 dakika kadar yuğurmalı sonra yoğrulmuş bu kıymadan irice fındık büyüklüğünde parçalar kopararak, bunları, haşlanmış ve ikiye bölmüş olduğumuz yaprakların baş taraflarına koymalı sonra da yaprakların sağ ve solunu kıymanın üsiüne çevirdikten sonra yaprağın uzunluğuna doğru sigara sarar gibi yuvarlamak ve sarmak suretiyle küçük dolmacıklar vücude getirmeli (şekil: 50) ve her sardıkça da bu dolmacıkları küçük bir tencereye veya kuşaneye istiflemelidir.

4 — Sonra tencereye istiflemiş olduğumuz dolmalara; 2 silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita ile 2 bardak da su ilâve ederek, üstlerine bir tabak kapatmalı tabağın üstüne de ağırlık mahiyetinde bir taş oturttuktan sonra tencerenin kapağını kapatılmış olarak orta hararetteki ateşte dolmaları 35-40 dakika pişirmeli ve tabağa alarak yanında döğülmüş yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.

298 — YAPRAK DOLMASI TERBİYELİ

(Vasatî kolarisi: 2.312, bir kişiye: 770)

Not : Bunu da aynen yukarda (297) numarada tarif edildiği veçhile hazırlayıp pişirdikten sonra bir kuşaneye, 2 adet yumurta ile 1 adet limon suyu koyarak 3 dakika kadar çalkalamalı sonra bunlara tencereden süzmek suretile azar azar dolma suyundan katmak ve bir taraftan da döğercesine çalkalamak suretiyle dolma suyunu yumurtalarla hal etmeli sonra da bu limonlu yumurtalı suyu tenceredeki dolmalara katarak, beraberce ancak 2-3 dakika daha pişirdikten sonra dolmayı terbiyesiyle tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Bu dolmaya ayrıca yoğurt kullanılmaz.)

299 — LÂHANA DOLMASI ETLİ

(Vasatî kalorisi: 2.260, bir kişiye: 953

500 gram kıyma
80 » sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
250 » soğan (3 büyükçe)
50 » pirinç ¾ kahve fincanı)
1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası(Tercihan TAMEK)
3 bardak su
1500 gram dolmalık lâhana
Tuz, biber

1 — Aşağı yukarı 1500 gram ağırlığındaki dolmalık bir baş lâhanayı ortasından ikiye kestikten sonra, ortasının göbek kısmını çıkarmalı sonra göbeği çıkmış lâhanayı, içinde ancak üç bardak su olan tencereye koyduktan sonra, üstlerine 2 çorba kaşığı tuz serpmeli ve tencerenin kapağını kapatarak bunları kuvvetli ateşte ancak bir taşım kaynatmalı sonra da lâhanaları bir delikli kepçe ile sudan çıkararak soğuduktan sonra damarlı sert kısımlarını çıkarmalı ve el büyüklüğünde parçalara böldükten sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Lâhanalar pişmekteyken diğer taraftan da bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita ile küçük kesilmiş 3 büyükçe baş soğan koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı ve kavrulmuş bu soğanlara bir bardak su ile, ayıklanmış ve yıkanmış üç çeyrek kahve fincanı da pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekip te pilâvımsı bir hal alıncıya kadar orta hararetteki ateşte 10 dakika pişmeye bırakmalıdır.

3 — Sularını çekince: tencereyi ateşten almalı ve buna; kemiksiz 500 gram kıyma, yarım çorba kaşığı tuz ile, karabiber de ilâve ederek 5 dakika kadar yuğurmalı sonra bu kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, bunları haşlanmış ve parçalara ayırmış olduğumuz lâhanaların içlerine koymalı, sonra da lâhanaların sağ ve solunu kıymanın üstüne çevirdikten sonra uzunluklarına doğru sigara sarar gibi asrmak ve yuvarlamak suretile dolmalar vücude getirmeli (şekil: 50) ve her sarılan dolmayı da küçük bir tencereye veya kuşaneye istiflemelidir.

4 — Sarılmaları sona erince tencereye; 2 silme çorba kaşığı sade yağ veya vita ile 2 bardak su içinde hallolmuş 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, üstüne bir kapak kapatmalı ve daha sonra da tencerenin kapağını kapatarak, dolmaları orta hararetteki ateşte 30-40 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

300 — DOMATES DOLMASI ETLİ

(Vasati kalorisi: 2195, bir kişiye: 731)

1600 gram dolmalık domates (12 adet)
60 » sadeyağ veya Vita
(3 çorba kaşığı)
1-1½ bardak su
Tuz

İçi:
400 gram yağsız kıyma
40 » sadeyağ veya Vita
(2 çorba kaşığı)
150 gram soğan (2 orta)
40 » pirinç (¾ kahve fincanı)
5 dolmalık domatesin içi
¾ bardak su
1 demet dereotu
Tuz, biber

1 — Olmuş olmayan düzgünce ve aşağı yukarı hepsi aynı boyda 12 adet dolmalık domatesin üst taraflarından ince bir kapak kestikten sonra domateslerin içlerini pek derin olmamak üzere bir kaşıkla oymak suretiyle çıkarmalı domatesi ve içleri ayrı ayrı kaplarda olmak üzere birer tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı sade yağ veya Vita ile küçük doğranmış 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafif sarı bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara üç çeyrek bardak su ile, ayıklanmış ve yıkanmış üç çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler suyunu çekip de pilâvımsı bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Pirinçler sularını çekince; tencereyi ateşten alarak, buna; kemiksiz olarak tartılmış 400 gram yağsız kıyma, kıyılmış 1 demet dereotu, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, bir beş dakika kadar yuğurmalı, sonra da bunlara; gayet küçük kesilmiş olarak, içleri çıkarılmış domateslerden ancak 5 tanesinin içini ilâve ettikten sonra tekrar iyice bir karıştırmalı ve bu kıyma içini, içlerini boşaltmış olduğumuz domateslerin içlerine doldurmalı sonra da doldurulan her domatesin üstlerine kapaklarını kapattıktan sonra bunları, saplı tarafları alta kapaklı tarafları da üste gelmek üzere bir tepsiye yerleştirmelidir.

4 — Domateslerin doldurulmaları ve tepsiye yerleştirilmeleri sona erince; bunlara üç silme çorba kaşığı vita veya sadeyağ, 1 tatlı kaşığı tuz ile 1-1½ bardak da su koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve domatesler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları orta harareteki ateşte 30-35 dakika pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

301 — YEŞİL DOMATES DOLMASI ETLİ

(Vsatî kalorisi: 2.195, bir kişiye: 731)

Not : Kırmızı domates yerine, yeşil domates kullanmak suretile (300) numarada tarif edildiği veçhile aynen etli domates dolması gibi pişirmelidir. Ancak pişirmek için dolmalar tencereye yerleştirildiklerinde bunlara 2 bardak su kullanmak mecburiyeti vardır.

302 — BİBER DOLMASI ETLİ

(Vasatî kalorisi: 1.885, bir kişiye: 628)

500 gram dolmalık biber (12 büyükçe)
60 » sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)
1½-2 bardak su
Tuz

İçi:
400 gram yağsız kıyma
40 gram sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
150 » soğan(2 orta)
40 » pirinç (¾ kahve fincanı)
200 » domates (2 küçükçe)
¾ bardak su
1 demet dereotu
Tuz, biber

1 — Hepsi aşağı yukarı aynı boyda olan 12 adet büyükçe dolmalık biberlerin saplı taraflarından çok ince kesmek suretiyle birer kapak çıkardıktan sonra biberlerin içlerindeki çekirdekleri kaşıkla almak suretiyle bütün biberlerin içlerini temizlemeli ve iyice yıkayarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile küçük doğranmış 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafif sarı bir renk alıncaya kadar kavurmalı sonra da bu soğanlar üç çeyrek bardak su ile ayıklanmış ve yıkanmış üç çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler suyunu çekip de pilâvımsı bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Pirinçler sularını çekince; tencereyi ateşten alarak buna, kemiksiz olarak tartılmış 400 gram yağsız kıyma, kıyılmış 1 demet dereotu, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, bir 5 dakika kadar yuğurmalı sonra da bunlara; kabukları çıkarılmış ve kıyılırcasına küçük doğranmış 2 küçükçe domates ilâve ettikten sonra tekrar iyice karıştırmalı ve bu kıyma içini içlerini boşaltmış olduğumuz biberlerin içlerine doldurmalı ve üstlerine kapaklarını kapattıktan sonra, bir tepsiye yerleştirmelidir.

4 — Biberlerin doldurulmaları ve tepsiye yerleştirilmeleri sona erince, bunlara; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita, 2 tatlı kaşığı tuz ile bir buçuk ilâ iki bardak da su ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve biberler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları orta hararetteki ateşte 40 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

303 — KABAK DOLMASI

(Vasatî kalorisi: 1410, bir kişiye: 470)

1250	gram kabak	İçi:	
40	» sadeyağ veya Vita	300	gram kıyma
	(1 çorba kaşığı)	30	Vita veya sadeyağ
400	» domates (3 büyük) veya		(1½ çorba kaşığı)
50	» tuzsuz domates salçası	100	» soğan (1 büyükçe)
(½ kahve fincanı)	(Tercihan TAMEK)	30	» pirinç (½ kahve fincanı)
3	bardak su	½	bardak su
1	demet dereotu	½	demet maydanoz
	Tuz		Tuz, biber

1 — Kart olmayan, kısa fakat kalınca 1250 gram kabakların, ancak yeşilleri görününceye kadar üstlerini kazıdıktan sonra bunların içlerini yani çekirdekli olan kısımlarını bir bıçakla oymalı ve oyulan her kabağı de içinde su olan tencereye atmak suretiyle bütün kabakları böylece kazımalı, oymalı sonra da bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı vita veya sadeyağ çintilircesine küçük kesilmiş 1 büyükçe baş soğan koyarak, soğanları sarı bir renk alıncaya kadar kavurmalı sonra kavrulmuş bu soğanlara; yarım bardak su ile, ayıklanmış ve yıkanmış yarım kahve fincanı pirinç katarak, tencerenin kapağını kapatılmış olarak pirinçler suyunu çekip de pilâvımsı bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Pirinçler suyunu çekince tencereyi ateşten alarak, buna, kemiksiz olarak tartılmış 300 gram kıyma, kıyılırcasına küçük doğranmış yarım demet maydanoz, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, bir beş dakika kadar yuğurmalı sonra yuğurmuş olduğumuz bu kıyma içini, içlerini oymuş olduğumuz kabakların oyuk kısımlarına sıkıca doldurmalı ve doldurmuş olduğumuz her kabağı da altı yayvanca bir tencereye yerleştirmelidir.

4 — Kabakların doldurulması sona erince, bunlara 2 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile 3 bardak sudan yalnız bir kahve fincanını ilâve ederek, tencerenin kapağı kapatılmış olarak kabakların renkleri ha-

fifçe dönünceye kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 15 dakika pişirmeli sonra bu kabaklara 2 tatlı kaşığı tuz, soyulmuş çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile kalan iki üç çeyrek bardak sıcak suyu da katarak kabaklar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte 50-60 dakika pişirmeli, üstlerine kıyılmış bir demet dereotu serpmeli ve dolmaları tabağa alara kservis yapmalıdır.

304 — PATLICAN DOLMASI ETLİ

(Vasatî kalorisi: 2195, bir kişiye: 731)

1250 gram patlıcan (6 kalınca, büyük)
120 » vejetalin (6 çorba kaşığı)
2-2½ bardak su
Tuz

İçi:
400 gram yağsız kıyma
40 » pirinç (¾ kahve fincanı)
150 » soğan (2 orta)
200 » domates (2 küçük)
¾ bardak su
Tuz, biber

1 — Hepsi aşağı yukarı aynı boyda, uzun ve kalınca 6 adet patlıcanın kabuklarını alaca tabi redilen şekilde yani birer parmak kabuk bırakmak birer parmak tıraş edercesine, ince kesmek suretiyle soyduktan sonra bunları enliliklerine doğru ortalarından ikiye kesmeli sonra patlıcanların kesilmiş taraflarından, içlerini kabak oymaya mahsus alet veya bıçakla oymak suretiyle boşalttıktan sonra, bunları üçer dörder olmak üzere, içinde kızdırılmış 6 silme çorba kaşığı vejetalin olan tavaya atarak, patlıcanlar ancak yumuşakça bir hal alıncaya kadar, yırtmadan ve parçalamadan 4 ilâ 5 dakika kızartmalı sonra da bunları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak, yağdan çıkararak, bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, patlıcanları kızartmış olduğumuz tavadaki yağı, bir kuşhaneye alarak, buna; küçük doğranmış, 2 orta baş soğan katmalı ve soğanlar hafif sarı bir renk alıncaya kadar kavurmalı sonra soğanlara üç çeyrek bardak su ile, ayıklanmış ve yıkanmış üç çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekip de pilâvımsı bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Pirinçler sularını çekince; tencereyi ateşten alarak, bunlara kemiksiz olarak tartılmış 400 gram yağsız kıyma, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, beş dakika kadar yuğurmalı sonra da bunlara kabukları çıkarılmış ve kıyılırcasına küçük doğranmış 2 küçükçe domates ilâve ettikten sonra, tekrar iyice bir karıştırmalı ve bu kıyma içini, içlerini oymuş ve kızartmış olduğumuz patlıcanların içle-

rine sıkıca doldurmalı ve doldurulmuş her patlıcanı da bir tepsiye yerleştirmek suretiyle bütün patlıcanları böylece doldurmalı ve tepsiye döşemelidir.

4 — Sonra tepsiye yerleştirilmiş bu patlıcanlara; 2 tatlı kaşığı tuz ile iki - iki buçuk bardak da su ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve patlıcanlar iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar, orta hararetteki ateşte 45-60 dakika arasında pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

305— SIĞIR HAŞLAMASI

(Vasatî kalorisi: 1.735, bir kişiye: 578)

800	gram sığır eti	15	adet arpacık soğan veya
200	» havuç (3 orta)	2	orta baş soğan
100	» kereviz (1 orta)	12	bardak su
400	» sarı patates	½	çorba kaşığı tuz

Not : Sığırın panceta veya döş tarafından kullanmak ve iki buçuk saat yerine de üç buçuk saat haşlamak suretile (216) veya (217) numaralarda tarif edildiği veçhile kayun haşlaması veya terbiyeli koyun haşlaması gibi yapmalıdır. (Patatesler inecceğine yarım saat kala katılmalıdır.)

306 — BİFTEK TAVADA

(Vasatî kalorisi: 1200, bir kişiye: 400)

750	gram sığır eti	10	gram sadeyağ veya Vita (¼ çorba kaşığı)
			Tuz

1) Sığırın bonfile veya kontrfile veya antrekot veya sokum tarafların dan kemiksiz 750 gram et alarak, beheri aşağı yukarı 125 şer gramdan olmak üzere altı müsavi parçaya kesmeli sonra her bir parça etin kesilmiş tarafının üstlerine et döğmeğe mahsus demir ile vurmak suretile etleri 2 santim yani aşağı yukarı 1. 1/4 parmaktan daha ince olmamak üzere yassıltmalıdır (şekil: 29-30) (Etleri katiyen 2 santimden daha ince döğmemelidir, aksi takdirde piştikten sonra içleri kansız ve kuru olur.)

2) Sonra yassıltmış olduğumuz etlerin, yarısını içinde dumanı tütercesine kızdırılmış bir çeyrek çorba kaşığı yağ olan tavaya atarak, kuvvetlice ateş üstünde etlerin ancak bir tarafları iyice kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretile her bir taraflarını 3 ilâ 4 der dakika hesabile etleri 6 ilâ 8 dakika kadar pişirmelidir. (Etleri üst üste pişirmek kabil olmadığı için iki seferde pişirmelidir. Bir de 6 ilâ 7 dakika pişirilen etler kanlı, 8 veya daha fazla pişirilenler de kuruca olurlar. Fakat etler ister az, ister çok pişirilecek olsunlar, bunlar daima iyi kızdırılmış

ve kuvvetlice ateşte pişirilmelidir. Kuvvetli ateşte pişirilmeyen veya çatal batırmak suretiyle tavada çevrilen etler kanlarını dışarıya verirler. Pişirilirken tavaya yapışarak yanmamaları için de tavayı daima sallamak icap eder.)

3) Bilâhare, her ikı tarafları iyice kızartılmış etleri bir tabağa alarak, tuzlamalı üstlerine de; etleri içinde pişirdiğimiz, tavadaki yağı gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

307 — BÜFTEK IZGARADA

(Vasatî kalorisi: 1125, bir kişiye: 375)

750 gram sığır eti
1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 — Sığır etinin bonfile veya kontrfile veya antrkot veya sokum tarafından kemıksiz 750 gram et alarak, her biri aşağı yukarı 125 şer gram olmak üzere altı müsavi parçaya kesmeli sonra da her bir parça etin kesilmiş taraflarının üstlerine, et döğmeye mahsus demir ile vurmak suretile etleri 2 santim yani aşağı yukarı bir bir çeyrek parmaktan daha ince olmamak üzere yassıltmalı ve üstlerini 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile iyice yağlamalıdır. (Etleri katiyen 2 santimden daha ince döğmemelidir, aksi takdirde piştikten sonra içleri kuru ve lezzetsiz olurlar.)

2 — Sonra yağlamış olduğumuz etleri, kömür ateşinin aşağı yukarı 5-6 parmak yüksekliğinde bir yerine yerleştirilmiş olan tel ızgaraya döşeyerek etlerin ancak bir tarafları iyice kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarını 4 ilâ 5 er dakika hesabiyle etleri 8 ilâ 10 dakika arasında pişirmelidir. (8 dakika pişirilen etler kanlı, 10 dakika veya daha fazla pişirilenler de kuruca olurlar. Etleri harlıca ateşte pişirmelidir. Harlıca ateşte pişirilmiyen veya çatal batırmak suretile ızgarada çevrilen etler kanlarını dışarıya verirler.)

3 — Bilâhare her iki tarafları iyice kızartılmış etleri bir tabağa alarak tuzlamalı ve üstlerine arzu edilirse 30 gr. tereyağı veya (93) numarada tarif edildiği veçhile Metrdotel yağını oturtarak servis yapılmalıdır.

308 — TURNEDO (Bir nevi büftek)

(Vasatî kalorisi: 1835, bir kişiye: 611)

750 gram sığır bonfilesi
1 çorba kaşığı zeytinyağı
30 gram tereyağ veya Sana (1½ çorba kaşığı)
Tuz, biber

Kurtonları:
6 dilim ekmek
2 çorba kaşığı vejetalin

1 — Uzun ekmek veya francalanın en kalın yerinden bir buçuk santim inceliğinde altı dilim ekmek keserek, bunların üstlerine bir bardak ile bastırmak suretile altı yuvarlar çıkarmalı sonra da bu yuvarlakları, içinde iyice kızdırılmış 2 çorba kaşığı vejetalin olan tavaya atarak, yuvarlak ekmeklerin her iki tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı ve tabağa alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra 750 gram sığır bonfilesini yukarda (307) numarada tarif edildiği veçhile altı müsavi parçaya keserek pişirmelidir. (Etleri (306) numarada tarif ettiğimiz veçhile tavada pişirerek Turnedo yapmakta pekkabildir. O takdirde, üstlerine (86) veya (91) numaralardaki Mader ve Bearnez salçalarından 2 kahve fincanı dökmek icap eder.)

3 — Sonra her iki tarafları da iyice pişmiş olan etleri tuz ve biberledikten sonra kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz kruton ekmeklerin üstlerine oturtmalı, etlerin üstlerine de 30 gram tereyağ veya Sana veya (93) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış Metrdotel yağı oturtmalı ve servis yapmalıdır.

309 — BÜFTEK (Alsasyen usulü)

(Vasatî kalorisi: 2685, bir kişiye: 895)

750	gram sığır kontrfile tarafı	6	adet yumurta
20	» vejetalin (1 çorba kaşığı)	300	gram soğan (3 büyük)
	Tuz	115	» rafine çiçek yağı (½ bardak)

1 — Bir tavaya; yarım bardak refine çiçek yağı koyarak, dumanı tütercesine kızdırmalı, yağ kızınca buna halka halka doğranmış 3 büyükçe baş soğan katarak soğanlar kızarıp da iyice pembe bir renk alıncıya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra kavrulmuş soğanları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak, servis tabağının bir köşesine yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra soğanları pişirdiğimiz ateş üstündeki tavaya; teker teker olmak üzere 6 adet yumurta kırarak üstüne bir kapak kapatmalı ve yumurta akları pişip de iyice beyazlaşıncaya kadar aşağı yukarı 3 ilâ 4 dakika kadar çok kuvvetli olmıyan ateşte pişirmeli ve tavayı ateşten alarak, her bir yumurtayı etrafındaki beyazı ile birlikte bıçakla teker teker yuvarlak kesmeli ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra bir başka tavaya yarım silme vejetalin koyarak, az kızdırmalı, sonra buna; beheri 125 gram hesabiyle 6 müsavi parçaya kesilmiş ve döğerek, bir parmak inceliğinde yassıltılmış 750 gram sığır kontrfilesinin yarısını koyarak, kuvvetlice ateşte iki seferde pişirmelidir. (Etlerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarını 3 ilâ 4 dakika hesabiyle pişirmeli ve tuzlamalıdır.)

4 — Büftekler pişince; bunları tavadan çıkararak bir tarafında kızarmış soğan olan servis tabağına alarak üstlerine pişirerek yuvarlak kesmiş olduğumuz yumurtalardan birer tane oturtmalı ve servis yapmalıdır.

310 — ŞATOBRİAN ŞİŞDE

(Vasatî kalorisi: 1.405, bir kişiye: 468)

750 gram sığır eti (bonfile tarafı)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
40 gram tereyağ veya Sana (2 çorba kaşığı)
Tuz, biber

1) Sığır bonfilesinin mümkün mertebe kalınca olan ve tercihan üst geniş kısmından 750 gram et alarak, yanındaki parlayan bütün sinirleri temizlemeli ve her bir tarafını iyice zeytinyağladıktan sonra, fileyi kesmeden tam ortasından uzunluğuna doğru bir şişe geçirmelidir.

2) Sonra şişe geçirmiş olduğumuz eti, pek harlı olmayan kömür ateşinin aşağı yukarı 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtarak, her pişen tarafı tavuk tüyü ile arada bir yağlamak suretile etin evvelâ bir sonra da diğer bir tarafı nar gibi oluncaya kadar her bir tarafını 10 ilâ 12 şer dakika hesabiyle 20 ilâ 22 dakika arasında pişirmelidir.

3 — Sonra fileyi ateşten alarak, tuz ve biberledikten sonra tabağa yerleştirmeli üstüne de iyice donmuş bir halde 2 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana veya (93) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış Metredotel yağını oturtmalı ve Şatobrian'ı servis yapmalıdır. (Sofrada dilimlere kesmek suretile servis yapmalıdır.)

Not : Yuvarlak ve uzun fileyi şişe geçirmeden ızgara üstünde pişirmek de kabildir.

311 — BONFİLE FIRINDA SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 1.565, bir kişiye: 521)

750 gram bonfile
20 » Vita (1 çorba kaşığı)
75 gram siyah şarap (1 kahve fincanı)
Tuz

1 — Eti ancak alabilecek büyüklükteki bir kaba; bir silme çorba kaşığı vita ile üst ve geniş kısmından yekpare bırakılmış 750 gram Bonfileyi kesmeden olduğu gibi koyarak, eti harareti üstten verilmiş kızgın fırına sürmeli ve eti 10-12 dakika bir, 10-12 dakika da diğer tarafı olmak üzere cem'an 20 ilâ 24 dakika pişirmelidir. (20 dakika pisen et kanlı, 24 dakika pişen ise az kanlı olur. Fakat bonfileyi bundan fazla pişirmek caiz değildir.)

2 — Et piştikten sonra buna; 1 kahve fincanı da siyah şarap ilâve ederek, fırın hararetini yarıya kadar kısmak suretiyle fileyi beş dakika daha pişirmeli ve fırından alarak, tuzlamalı, tabağa alarak üstüne salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.

312 — ROZBÛF SOĞUK

(Vasatî kalorisi: 1200, bir kişiye: 300)

800 gram sığır kontrfilesi
50 gram vejetalin (2½ çorba kaşığı)
Tuz

1 — Pişirecek olduğumuz eti, ancak içine alabilecek bir kap veya sahana iki buçuk silme çorba kaşığı ve vejatalin koyarak, kuvvetli ateşte yağı, dumanı tütercesine kızdırmalı sonra kızdırılmış bu yağa üstü ovalanmak suretile tuzlanmış 2. 1/2 ilâ 3 parmak kalınlığındaki konturfile tarafından 800 gram sığır etini atarak, etin evvelâ bir sonra diğer tarafı iyice kızarıncaya kadar 3-5 dakika arasında kızartmalıdır. (Etin sinir ve yağlarını düzgün bir şekilde bıçakla sıyırmak suretiyle ayıkladıktan sonra pişirmelidir.)

2 — Sonra, eti kabiyle birlikte harareti alttan verilmiş gayet kızgın fırına sürerek 10 ilâ 15 dakika bir tarafı ve 10 ilâ 15 dakika diğer tarafı olmak üzere eti 20-30 dakika arasında pişirmeli ve bir delikli kepçe ile yağdan çıkartarak, bir tabak içinde iyice soğumaya bırakmalıdır.

3 — Soğuyunca; etin etrafındaki siyah ve yanmış tarafları tıraş edercesine kesmek suretile çıkarmalı ve eti enliliğine doğru yani elyafı istikametinde ince dilimlere kestikten sonra, tabağa yerleştirmeli ve servis yapmalıdır. (Konturfile yerine düzgün bir nua veya kasaba dövdürülerek, her bir tarafı ayni kalınlık ve yuvarlığa getirilmiş sığırın tıranş taraflarile de yapmak mümkündür.)

313 — ROZBÛF SICAK

Vasatî kalorisi: 1810, bir kişiye: 603)

Not : Yukarıda (312) numarada tarif edildiği veçhile pişirildikten sonra buna; 1 kahve fincanı siyah şarap ilâve edilerek ancak 1 dakika pişirilmeli ve eti salçasından çıkarılarak ılıkça bir yere bırakmalı, salçasına da yarım bardak su, yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile bir buçuk silme çorba kaşığı da tereyağ ilâve ederek, bir taşım kaynatmalı ve et ince dilimlere kesilmiş olarak tabağa yerleştirildikten sonra yanında salçası olduğu halde servis yapmalıdır.

314 — SIĞIR ETİ STRAGANOF USULÜ

(Vasatî kalorisi: 2455, bir kişiye: 818)

700 gram sığır bonfilesi
70 » Sana (3½ çorba kaşığı)
100 » soğan (1 büyük)
30 » un (½ kahve fincanı)
1 çorba kaşığı domates salçası (Tercihan TAMEK)
½ » hardal
1 kahve kaşığı karabiber
200 gram ekşi çiğ krema (¾ bardak)
3 damla limon suyu
Tuz

1 — Küçükçe bir tencereye; 3½ silme sana yağı ile çıntilircesine küçük doğranmış 1 büyük baş soğan koyarak, soğanlar pembe bir renk alıncaya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı sonra kavrulmuş bu soğanlara üçer ilâ dörder santim uzunluğunda ve birer santim enliliğinde parçalara kesilmiş bonfilenin ince veya uç taraflarından tartılmış 700 gram sığır eti ilâve ederek, etlerin renkleri iyice dönünciye kadar kuvvetli ateşte aşağı yukarı 5-6 dakika karıştırmak suretiyle pişirmelidir.

2 — Etlerin renkleri dönünce: bunlara 1/2 kahve fincanı un ilâve ederek, bir kaç defa daha karıştırmalı sonra etlere; bir çorba kaşığı tuzsuz domates salçası veya kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış yağsız pişirmek suretiyle püre haline getirilmiş 1 adet domates, 1/2 çorba kaşığ hardal, 1 kahve kaşığı karabiber ile 2 tatlı kaşığı tuz katarak, 2-3 dakika daha kavururcasına pişirdikten sonra etlere 200 gram ekşi çiğ krema ile 3 damla kadar da limon suyu ilâve etmeli ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra bunları ancak bir taşım kaynatmalı ve ılıkça bir tabağa alarak servis yapmalıdır.

Not : Pişer pişmez derhal servis yapmalıdır. Isındığında nefasetini kaybeder.

315 — SALÇALI BÜFTEK

(Vasatî kalorisi: 2180, bir kişiye: 726)

800 gram sığır eti
60 » vejetalin (3 çorba kaşığı)
30 » sadeyağ veya Vita (1½ çorba kaşığı)
200 » soğan (2 büyükçe)
300 » domates (2 büyük) veya ¾ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
4-5 bardak su
2 defne yaprağı
1 kahve fincanı şarap (istenirse)
Tuz

1 — Konturfile veya sokum tarafından kemiksiz 800 gram sığır etinin sinirlerini çıkardıktan sonra eti aşağı yukarı 65-70 gram arasında olmak üzere 12 müsavi parçaya kesmeli sonra da kesilen her bir parça eti

EKREM YEĞEN LOKANTASI, İstiklâl Caddesi 34/1

et dövmeye mahsus demir ile döverek veya kasaba dövdürerek etlere bıçak sırtı inceliğinde ve el büyüklüğünde ince yuvarlak şekiller verdirmelidir.

2 — Döğülmeleri sona erince: etleri ikişer üçer alarak bunları içinde kızdırılmış 3 silme vejetalin olan tavaya atarak, bir tarafları iyice kızardıktan sonra, diğer tarafları çevirmek, kızartmak, sonra da tavadan bir tepsiye almak ve diğerlerini atma ksuretiyle bütün etleri böyle kızartmalı, tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra tavadaki yağa küçük kesilmiş iki büyük soğan koyarak altı yedi dakika kavurmalı sonra bu soğanlara bir kahve fincanı siyah şarap ve 2-3 dakika sonra da kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış küçük doğranmış iki büyük domates veya yarım kahve fincanı su içinde hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates dalçası katarak 5-6 dakika daha pişirmekte devam etmeli sonra da tavanın içindekileri olduğu gibi tepsideki etlere ilâve etmelidir.

4 — Sonra tepsideki salçayı etlere; 2 adet defne yaprağı yarım çorba kaşığı tuz, bir buçuk silme sade yağ veya Vita ile 3-4 seferde olmak üzere 4-5 bardak da sıcak su ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve büftekler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte 2.1/2 - 3 saat arasında pişirmeli v eservis yapmalıdır.

316 — SIĞIR KEBABI

(Vasati kalorisi: 2440, bir kişiye: 813)

900 gram sığır eti
60 » vejetalin (3 çorba kaşığı)
40 » sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
100 » soğan (1 büyük)
50 » havuç (1 küçükçe)
1 çok küçük kereviz kökü
250 gram domates (2 orta) veya ½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası(Tercihan TAMEK)
6 bardak su
35 gram un (¾ kahve fincanı)
2 diş sarımsak
5 tane karabiber (varsa)
1 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kekik
½ kahve fincanı sirke veya şarap
Tuz

1 — Bi rtavaya; 3 silme çorba kaşığı vejetalin, ile 2 silme sade yağ veya Vita koyarak kızdırmalı sonra buna tranş veya sokum tarafından küçük ceviz büyüklüğünde parçalara doğranmış kemiksiz 900 gram sığır eti koyarak, etler iyice pembe bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretile kızartmalı sonra bunları iyice süzülmüş olarak tavadan çıkartarak, etleri içinde pişirecek olduğumuz tencereye koymalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — İçinde kızgın yağ olan ateşteki tavaya da; kabukları soyulmuş ve gelişi güzel küçük parçalara doğranmış 1 büyük baş soğan ile, çok küçük baş kereviz kökü, kazınmış ve küçük doğranmış 1 küçük havuç bir adet defne yaprağı, 5 adet tane karabiber, 1 tatlı kaşığı kekik ilâve ederek, bunları 10 dakika kavurmalı sonra da tavaya; üç çeyrek kahve fincanı da un katarak, sebzeleri 2 dakika kadar da unla kavurduktan sonra, bunlara; 2 diş dövülmüş sarımsak ile soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve etmeli ve 3-5 defa daha karıştırdıktan sonra bunları olduğu gibi bir tarafa bırakmış olduğumuz et tenceresine katmalıdır.

3 — Sonra tencereye; 6 bardak sıcak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, yarım kahve fincanı sirke veya şarap ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı etler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar ortadan daha az harareteki ateşte 3 - 3.1/2 saat pişirmeli ve etleri tabağa alarak, salçasını da sebzeleriyle birlikte püre halinde süzgeçten geçirilmiş olarak (Şekil: 3) üstlerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

317 — SIĞIR KEBABI KREMALI

(Vasatî kalorisi: 2455, bir kişiye: 818)

800	gram sığır eti	2½	bardak su
150	» soğan (2 orta)		Tuz
60	» vejetalin (3 çorba kaşığı)	Kreması:	
250	» domates (2 orta) veya	30	gram Vita (1½ çorba kaşığı)
60	» tuzsuz domates salçası	35	» un (¾ kahve fincanı)
(½	kahve fincanı (Tercihan (TAMEK)	250	» süt (1 bardak)
			Tuz

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak, iyice kızdırmalı sonra bu kızgın yağa kemiksiz olarak tartılmış sokum tarafından kuşbaşı kesilmiş 800 gram sığır eti koyarak, etler iyice kızarmış bir renk alıncaya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra kavrulmuş bu etlere; küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar bunları karıştırarak kavurmakta devam etmelidir.

2 — Soğanlar ölünce, bunlara; kabukları soyulmuş küçük parçalara doğranmış 2 orta domates veya yarım bardak suda hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası katarak, domatesler sularını çekinceye kadar pişirmekte devam etmeli, sonra bunlara yarım çorba kaşığı tuz ile iki, üç seferde olmak üzere iki buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler yumuşak bir hale gelip de iyice

suyunu çekmiş bir hal alıncaya kadar, bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 3 - 3.1/2 saat arasında pişirmelidir.

3 — Et pişip de suyunu çekince: küçük bir kap veya kuşaneye 1½ silme vita ile 3/4 kahve fincanı da un koyarak, unu karıştırmak suretiyle ancak 2-3 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bu una 1 bardak süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, hızlıca ve durmadan karıştırmak suretiyle sütü una yedirmeli, sonra da mahlûl koyuca muhallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırarak pişirmeğe devam etmeli, koyulaşınca bunu, pişirerek ancak salçasiyle kalmış olan etlere ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra, eti bir kaç taşım daha kaynatmalı tencereyi ateşten alarak, salçasiyle tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

318 — SIĞIR MACAR KEBABI

(Vasatî kalorisi: 2395, bir kişiye: 789)

800	gram kemiksiz sığır eti	2	diş sarımsak
50	» vejetalin (2½çorba kaşığı)	2	defne yaprağı
20	» un (½ kahve fincanı)	½	çorba kaşığı tatlı veya acı kırmızi biber
200	» soğan (2 büyük)	1¼	kahve fincanı siyah şarap
350	» domates (2 büyük) veya	3-3½	bardak su
50	» tuzsuz domates salçası (½ kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)		Tuz

1 — Bir tavaya; iki buçuk silme çorba kaşığı vejetalin koyarak, iyice kızdırmalı sonra buna; ceviz büyüklüğünde parçalara doğranmış tranş veya döş tarafından 800 gram sığır eti ilâve ederek, arada bir karıştırmak suretiyle etlerin her bir tarafları iyice pembemsi bir renk alıncaya kadar kızartmalı sonra etleri bir delikli kepçe ile tavadan bir tencereye almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, etleri kızarttığımız tavadaki yağa küçük doğranmış 2 büyük soğan ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra soğanlara yarım kahve fincanı da un kattıktan sonra beraberce bir beş dakika daha kavurmalı, sonra da bunlara kabukları çıkarılmış, küçük doğranmış 2 büyükçe domates veya bir bardak suda hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek karıştırdıktan sonra bunları olduğu gibi tenceredeki etlere ilâve etmelidir.

3 — Sonra et tenceresine; döğülmüş 2 diş sarımsak, 2 adet defne yaprağı, 2 tatlı kaşığı tuz ile yarım çorba kaşığı da kırmızı biber ilâve ederek, tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretiyle bunları bir 5 dakika daha pişirdikten sonra bunlara evvelâ bir çeyrek siyah şarap sonra da iki üç seferde olmak üzere üç ilâ üç buçuk bardak da sıcak su katma-

lı ve tencerenin kapağını kapatarak, etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az harareteki ateşte 3 ilâ 3.1/2 saat arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

319 — SIĞIR PAPAZ YAHNİSİ

(Vasatî kalorisi: 2280, bir kişiye: 760)

800 gram sığır eti
90 » sadeyağ veya Vita (4½ çorba kaşığı)
500 » arpacık soğanı (40 adet)
2 baş sarımsak
4 bardak su
¾ kahve fincanı sirke
1 tatlı kaşığı tarçın, bahar ve karabiber
Tuz

1 — Bir tencereye; dört buçuk silme çorba kaşığı sade yağ veya vita ile kuşbaşı doğranmış sokum tarafından kemiksiz 800 gram sığır eti koyarak, etler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretile pişirmeli sonra bu etlere iç kabukları soyulmuş 2 baş sarımsak ile soyulmuş 40 adet kadar da arpacık soğan ilâve ederek, soğanları da etlerle 3-4 dakika kadar kavurmalıdır.

2 — Sonra etlere üç çeyrek kahve fincanı sirke, 1 tatlı kaşığı tarçın, bahar, karabiber, yarım çorba kaşığı tuz ile 4 bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları ortadan daha az harareteki ateşte 3 saat pişirmeli ve servis yapmalıdır.

320 — SIĞIR ROSTOSU

(Vasatî kalorisi: 2525, bir kişiye: 841)

800 gram sığır eti
60 » vejetalin (3 çorba kaşığı)
80 » havuç (1 orta)
250 » soğan (2 büyük)
500 » domates (4 orta) veya
¾ kahve fincanı domates salçası (Tercihan TAMEK)
3 diş sarımsak
2 defne yaprağı
6 tane karabiber
¾ bardak siyah şarap
2 bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; 3 çorba kaşığı vejetalin koyarak, kızdırmalı, sonra bu yağa yıkanmış ve tuzlanmış nua veya tranş taraflarından kemiksiz 800 gram sığır etini kesmeden olduğu gibi ilâve ederek etin her iki tarafı iyice pembeleşinceye kadar arada bir çevirmek suretile aşağı yukarı 20 dakika kızartmalıdır.

2 — Et kızarınca, buna; üstü kazınmış ve dörde bölünmüş 1 orta havuç, soyulmuş ve sekize bölünmüş 2 büyükçe soğan, 3 diş sarımsak, 2 defne yaprağı, 6 adet tane karabiber ilâve ederek, sebzeler hafifçe ölün-

ceye kadar arada bir karıştırmak suretile 10 dakika daha kavurmalı, sonra da et ve sebzelere, soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 4 orta büyüklükte domates veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı domates salçası katmalı ve domatesler hafifçe eriyinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika da böylece pişirmelidir.

3 — Domatesler eriyince: bunlara 3/4 bardak siyah şarap, bir beş dakika sonra da 2 bardak sıcak su ilâve ettikten sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve iki saat sonra etin diğer tarafını da çevirmek suretile, et yumuşak bır hal alıncaya kadar aşağı yukarı 3.1/2 saat ortadan daha az harareteki ateşte pişirmeli sonra eti, bir tabağa almalı, tenceredeki etin yağlı suyunu ve sebzelerile püre halinde, delikleri ince bir süzgeçten geçirerek salça haline getirmeli. (Şekil: 3) ve eti, ince dilimlere kesmek suretile tabağa döşedikten sonra üstüne salçasını ilâve etmeli ve derhal servis yapmalıdır. (Et tenceresini kapağı kapatılmış olarak, fırına sürerek, 4 saat bırakmak suretile pişirmek te kabildir.)

321 — SIĞIR STOFATO MAKARNALI

(Vasatî kalorisi: 3235, bir kişiye: 1078)

600 gram sığır eti
40 » vejetalin (2 çorba kaşığı)
300 » soğan (3 büyük)
30 » havuç (1 küçük)
4 diş sarımsak
250 gram domates (2 büyük) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
3 bardak su
2 defne yaprağı
Tuz, biber

Makarnası:
350 gram makarna
60 » tereyağı veya Sana (3 çorba kaşığı)
25 » graviyer rendesi (1 kahve fincanı)

1 — Küçükçe bir tencereye 2 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak, hafifçe kızdırmalı, sonra bu yağa; nua veya tranş tarafından kemiksiz 600 gram sığır etini kesmeden bütün olarak ilâve ederek, etin her iki tarafı nar gibi oluncıya kadar kuvvetli ateşte 15 dakika kızartmalı, sonra buna; hepsi imkân nisbetinde küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan, 1 küçükçe havuç, 4 diş sarımsak, 2 tatlı kaşığı tuz ile 2 adet defne yaprağı katarak, soğanlar iyice ölünciye kadar aşağı yukarı 20 dakika sık sık karıştırmak suretiyle etle birlikte soğanları kavurmalıdır. (Tencerenin dibi tutmamasına ehemmiyetle dikkat etmelidir.)

2 — Soğanlar ölünce, bunlara; 1 kahve kaşığı karabiber, kabuk ve çekirdekleri cıkarılmış, küçük parçalara doğranmış 2 orta büyüklükte domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek,

iyice bir karıştırdıktan sonra domatesler eriyip de salçamsı bir hal alıncıya kadar bir 5 dakika daha pişirmeli, sonra tencereye; 3 bardak da su katarak, et pişip, salça da az koyumsu bir hal alıncıya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak, bunları aşağı yukarı 3 saat, ortadan daha az harareteki ateşte pişmeğe bırakmalı ve et pişince; tencereden çıkararak, ince dilimlere kesmeli, tenceredeki salçanın yarısını da aşağıda tarifini yapacak olduğumuz şekilde pişirilmiş makarnaya karıştırmalı, sonra makarnayı servis tabağının bir tarafına alarak, diğer tarafına da dilimlere kesmiş olduğumuz etleri muntazam bir şekilde sıralamalı, etlerin üstlerine de;salçanın diğer yarısını gezdirdikten sonra, stofatoyu derhal servis yapmalıdır.

Makarnanın hazırlanışı : İçinde kaynar bir halde 10 bardak su ve bir buçuk silme çorba kaşığı tuz olan tencereye; 350 gram makarna atarak, makarnalar yumuşakça bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika arasında haşlamalı, sonra da makarnaları kevgirden geçirmek suretiyle iyice süzdükten sonra bunları tekrar tencereye almalı ve üstlerine de 3 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile stofatonun yarı salçasını katarak iyice bir karıştırdıktan sonra makarnaları servis tabağının bir köşesine almalıdır.

322 — DANA TAŞ KEBABI

(Vasatî kalorisi: 1880, bir kişiye: 626)

800 gram dana eti
60 » vejetalin (3 çorba kaşığı)
250 » soğan (2 büyük)
250 » domates (2 orta) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
1½ bardak su
Tuz

Not: Yukarıda gösterilen malzeme ile (322) numarada tarif edildiği veçhile aynen koyun tas kebabı gibi yapmalıdır.

323 — DANA SNİTZELİ PANE

(Vasatî kalorisi: 2565, bir kişiye: 855)

600 gram dana eti
25 » rende kaşar (1 kahve fincanı)
25 » un (½ kahve fincanı)
250 » galeta tozu (2 bardak)
1 adet yumurta
1 kahve kaşığı karabiber
1 küçük kahve kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı tuz

Kızartmasına ve üstüne:
80 gram vejetalin (4 çorba kaşığı)
40 » Sana (2 çorba kaşığı)

1 — But tarafından çıkarılmış kemiksiz 600 gram dana etini, aşağı yukarı yüzer gramdan 6 müsavi parçaya kestikten sonra her bir parça eti, et döğmeğe mahsus demirle döğerek veya kasaba döğdürerek, bıçak

sırtından az daha kabaca inceltmek suretiyle uzunca bir şekilde büyültmelidir (Şekil: 30).

2 — Etlerin döğülmeleri sona erince; dört küçük tabak alarak, bunlardan birine rende kaşar, ikincisine yarım kahve fincanı un, üçüncüsüne iki bardak galeta tozu, dördüncüsüne de, içine bir kahve kaşığı karabiber ve bir küçük kahve kaşığı zeytinyağı katılmış ve çatalla iyice döğülmüş bir adet yumurta koymalı, sonra inceltmiş olduğumuz etleri, teker teker alarak, tuzladıktan sonra her iki taraflarını sırasiyle evvelâ rende peynire, sonra gayet hafif olmak üzere una ve sonra yumurtaya, daha sonra da galeta tozunu bulamak suretiyle bütün etleri bu şekilde galetalamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Etlerin galetalanması sona erince; bir tavaya dört silme çorba kaşğı vejetalin koyarak, iyice kızdırmalı, sonra bu kızgın yağa; çok sıkışık olmamak üzere, galetaladığımız etleri ilâve ederek, ateşin hararetini hafifçe azaltmalı ve etlerin ancak bir tarafları kızdıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarını aşağı yukarı 7 ilâ 9 dakika hesabiyle etleri 14 ilâ 18 dakika arasında pişirmeli ve delikli bir kepçe ile bir kaba almalıdır. (Etlerin tavada serbestçe pişmeleri lâzım geldiğinden, bunları ancak birkaç seferde pişirmek icap eder.)

4 — Etlerin pişirilmesi sona erince; bunları servas tabağına alarak, üstlerine sıcak bir halde 2 silme çorba kaşığı Sana gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

324 — DANA PİRZOLASI PANE

(Vasatî kalorisi: 2565, bir kişiye: 855)

Not : Yukarıda (323) numarada tarif edildiği veçhile aynen dana snitzeli gibi yapmalıdır. Ancak buna 600 gram yerine, kalem kalem ayrılmış ve ince döğülmüş 900 gram süt danası pirzolası kullanmak icap erer.

325 — DANA ROSTOSU

(Vasatî kalorisi: 1800, bir kişiye: 600)

800	gram süt danası budu	1	kahve fincanı beyaz şarap veya sirke
70	» vejetalin (3½ çorba kaşığı)	1½	» » su
75	» soğan (1 orta)		Tuz ve biber
40	» havuç (1 orta)		
2	diş sarımsak		

Not : Yukarıda gösterilen malzeme ile (320) numarada tarif edildiği veçhile aynen sığır rostosu gibi yapmalıdır. Ancak dana rostosunu üç buçuk saat yerine bir bir şeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişirmek icap eder.

326 — DANA ESKALOPU

(Vasatî kalorisi: 1320, bir kişiye: 440)

600 gram dana eti (but tarafı)
60 » Vita (3 çorba kaşığı)
½ kahve fincanı beyaz şarap
¾ kahve fincanı et suyu
Tuz, biber.

1 — But tarafından ayrılmış 600 gram kemiksiz dana eti alarak, eti elyafının aksı istikametinde ve herbiri aşağı yukarı 100 er gram olmak üzere parmak kalınlığında 6 küçük parçaya kesmeli, sonra bu etleri, et döğmeğe mahsus demirle döğerek (Şekil: 30) yarım parmak inceliğinde yassıltmalıdır. (Etler elyaflarının aksi istikametlerinde kesilmezlerse, tavada toplanarak kalınlaşırlar. Böylelikle de içleri çiğ kaldıktan başka eskaloplara hâs olan incelik zail olmuş olur.)

2 — Sonra yarım parmak inceliğinde yassıltmış olduğumuz bu etleri, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı Vita olan tavaya atarak, kuvvetlice ateşte etlerin ancak bir tarafları iyice kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir taraflarını ikişer dakika hesabiyle 4 dakika kadar pişirmeli ve bir delikli kepçe ile bir kaba alarak soğumaması için sıcak bir yere bırakmalıdır.

3 — Sonra tavadaki yağa, yarım kahve fincanı beyaz şarap ilâve ederek, kaynatmak suretiyle şarabın yarısını tebahhur ettirmeli, sonra buna üç çeyrek kahve fincanı et suyu, 2 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiberle, ılıkça bir yere bıraktığımız etleri de tekrar ilâve ederek, etleri ancak bir dakika kadar ısıtmalı ve salçasiyle birlikte tabağa alarak derhal servis yapmalıdır.

327 — BEYİN HAŞLAMASI

(Vasatî kalorisi: 1300, bir kişiye: 433)

6 koyun beyni
6 bardak et suyu
400 gram sarı patates (3 büyük)
200 » havuç (3 küçük)
100 » tane iç bezelye
200 gram domates (2 küçük)
(yerine salça kullanılmaz)
100 » soğan (2 çok küçük)
½ demet maydanoz
Tuz .....

1 — Bir tencereye; (17) veya (18) numaralarda tarif edildiği üzere hazırlanmış 6 bardak et veya tavuk suyu, 1 çorba kaşığı tuz, 100 gram iç tane bezelye, kazınmış ortalarından ikiye bölünmüş ve yarımşar parmak uzunluğunda parçalara doğranmış 3 küçükçe havuç ile soyulmuş, dörde bölünmüş 2 çok küçük de soğan koyduktan sonra, tencerenin kapağı kapatılmış olarak ateşe oturtmalı ve kaynamağa bırakmalırır. (Haşlama-

ya, konserve bezelye kullanıldığı takdirde bezelyeler, en sonra atılmalıdır.)

2 — Kaynayınca, bunlara; soyulmuş, dört veya sekize bölünmüş 3 büyük sarı patates, yine soyulmuş ve dörde bölünmüş 2 küçük domates ile, akmakta olan bir musluk altına tutmak suretiyle ince zarları ayıklanmış 6 adet de koyun beyni ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve sebzeler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 30 dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, üstüne kıyılmış yarım demet maydanoz ilâve ettikten sonra, haşlamayı kâseye almalı ve yanında dilimlere kesilmiş limon olduğu halde servis yapmalıdır.

328 — BEYİN TAVASI

(Vasatî kalorisi: 1245, bir kişiye: 415)

1	sığır beyni	1	yumurta
4	bardak su	160	gram Tur veya rafine çiçek yağı ($\frac{3}{4}$ bardak)
1	çorba kaşığı sirke		Tuz
2	» » un veya nişasta		

1 — Bir kuşaneye; 4 bardak su, 1 çorba kaşığı da tuz koyarak, kaynamağa bırakmalı, su kaynayınca buna; akar musluk altına tutmak suretiyle üstünün ince zarı soyulmuş 1 adet sığır beyni ilâve ederek, beyni 30 dakika haşlamalı, sonra da beynin içinde haşlandığı suyu dökerek, içine soğuk su ilâve etmeli ve soğuması için yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, beyni suyun içinden çıkararak, bezle kurulamalı ve sonra uzunluğuna tam ortasından ikiye kesmeli ve kesilen her bir parçayı da yine uzunluğuna roğru üçe keserek, beyni 6 müsavi dilime bölmelidir.

3 — Beynin dilimlenmesi sona erince; 2 tabaktan birine 2 çorba kaşığı un veya nişasta, diğerine de 1 adet yumurta ile ancak bir tutam olmak üzere un veya nişasta koyduktan sonra yumurtayı çatalla birkaç defa çaïkalamalı, sonra da dilimlere kesmiş olduğumuz beyinleri evvelâ hafifçe una, sonra da iyice yumurtaya buladıktan sonra, içinde kızdırılmış 1 bardak refine çiçek yağı veya vejetalin olan tavaya atarak, beyinlerin evvelâ bir, sonra da diğer tarafları pembeleşinciye kadar bunları 4-5 dakika kızartmalı ve bir delikli kepçe ile tabağa alarak servis yapmalıdır.

329 — BEYİN TAVASI MİLÂNO USULÜ
(Vasatî kalorisi: 1445, bir kişiye: 481)

Not : Milâno usulü beyin tavasını da, yukarıda (328) numarada tarif edildiği veçhile aynen beyin tavası gibi yapmalıdır. Ancak, Milâno usulünde, beyni parçalara kestikten sonra, bunları un yerine, evvelâ bir tabak içindeki 50 gram (2 kahve fincanı) rende kaşar veya gravyer peynirine batırarak, iki avuç içinde hafifçe bastırmak suretiyle şekilli bir surette peynirin beyinlere iyice yapışmasını teminden sonra, yumurtaya bulamak ve kızartmak icap eder.

330 — BEYİN MORNEY SALÇALI
(Vasatî kalorisi: 1965, bir kişiye: 655)

6 adet koyun beyni
20 gram Sana (1 çorba kaşığı)
Tuz

Etrafının garnitürü:
350 gram sarı patates (3 büyük)
30 » Sana (1½ çorba kaşığı)
1 yumurta
1 çorba kaşığı rende gravyer
Tuz

Morney salçası:
30 gram tereyağ ve Sana (1½ çorba kaşığı
25 » un ½ kahve kaşığı)
400 » süt (1½ bardak)
50 » rende gravyer veya kaşar (2 kahve fincanı)
Tuz

1 — Bir kuşaneye; soyulmuş 350 gram sarı patates ile, üstlerini kaplıyacak kadar su koyduktan sonra, patetesler yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı, sonra suyunu süzerek, patatesleri et makinesi veya pompresten geçirmek suretiyle püre haline getirmeli, sonra bu püreye; 1 adet bütün yumurta, bir buçuk çorba kaşığı Sana, 1 çorba kaşığı rende gravyer peyniri ve 1 tatlıkaşığı da tuz ilâve ederek, iyice karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle halletmeli ve sonra da bu püreyi bir sıkma torbasına koyarak, ileride beyinleri servis edecek olduğumuz tabağın etrafına kordon seklinde püre patatesleri sıkmak suretiyle tabağın kenarlarını süslemeli (Şekil: 77) ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, içi 1 çorba kaşığı Sana ile yağlanmış bir sahana, akar musluğa tutmak suretiyle ince zarları soyulmuş 6 adet koyun beyni ilâve ettikten sonra, beyinlerin üstlerine bir yağ kâğıdı, kâğıdın üstüne de bir kapak kapatmalı ve beyinleri, ortadan daha az hararetteki ateşte 12 ilâ 15 dakika kadar pişirmelidir.

3 — Beyinler pisince; uzunluklarına doğru ortalarından ikiye keserek etrafını patates püreledigimiz tabağa döşemeli ve soğumamaları için de hafif fırın veya ılıkça bir yerde bırakmalıdır.

4 — Diğer taraftan, reçetemizin salça hanesinde gösterilen malzeme ile ve (81) numaradaki tarifimiz veçhile Morney salçası yaparak bunu ilıkça bir yere bırakmış olduğumuz beyinlerin üstlerine dökmeli ve derhal servis yapmalıdır.

331 — SÜT KUZUSU BAŞI SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 1480, bir kişiye: 493)

3 kuzu başı beyinli
4 bardak su
Tuz ... ...

Salçası:
60 gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)
1½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak başların haşlandiği su

1 — Bir tencereye; 4 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, üstüne vurmak suretiyle beyni çerçeveliyen kafatası çatlatılmış ve yıkanmış 3 adet kuzu başı koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlıyan köpükleri alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve baş hafif pişmiş bir hal alıncıya kadar orta hararetteki ateşte üç çeyrek saat pişirmeli ve başları tencereden bir tepsiye almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; 3 silme çorba kaşığı Vita veya sadeyağ koyarak hafifçe kızdırmalı, sonra da bu yağa bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 bardak başların içinde haşladıkları su ile bir tatlı kaşığı da tuz katarak, bunları ancak bir taşım kaynatmalı, sonra da bu salçayı, tepsideki başların üstlerine dökerek, tepsiyi kızgınca fırına sürmeli ve başları bir tarafları pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek ve ikide bir de tepsideki salçadan alarak başların üstlerine dökmek suretiyle iyice kızartmalı ve tepsiyi fırından alarak, başları uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kestikten sonra tabağa almalı, üstlerine de salçasını ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

332 — KUZU BAŞI ARPA ŞEHRİYELİ

(Vasatî kalorisi: 2680, bir kişiye: 893)

3 kuzu başı
6 bardak su
50 gram sadeyağ veya Vita (2½ çorba kaşığı)
150 » soğan (2 orta)
300 gram domates (3 orta) veya
65 » tuzsuz domates salçası (⅔ kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)

Tuz .....

Arpa şehriyesi:
300 gram arpa şehriyesi
40 » Vita (2 çorba kaşığı)
2-2½ bardak baş suyu
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; kirpik ve tüylü kısımları kesilip atılmış ve bol suda birkaç defa yıkanmış, beyinli veya beyinsiz 3 kuzu başı, 6 bardak

su, 2 tatlı kaşığı tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve köpüklerini alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve başlar yumuşak bir hal alıncıya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirmeli ve başları tencereden alarak, fırında pişirecek olduğumuz tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da bir kuşaneye iki buçuk silme çorba kaşığı Vita veya sadeyağ ile, küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar altın sarısı bir renk alıncaya kadar fakat yanmadan kavurmalı, sararınca bunlara derhal 2 bardak baş suyu ile, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış ve yağsız pişirilmiş 3 domates veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz romates salçasi ilâve ederek, bir beş dakika kadar kaynatmalı, sonra da bu soğanlı salçayı bir süzgeçten geçirmek suretiyle tepsideki başların üstlerine dökmeli, soğanları da sonradan kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, baş tepsisini orta hararetteki fırına sürerek, ikide bir tepsideki salçadan başların üstlerine gezdirmek suretiyle başlar nar gibi oluncıya kadar kızartmalı ve başları fırından alarak, bunları ortalarından ikiye kesmeli, tepsideki salçasına da iki, iki buçuk bardak daha baş suyu ilâve ederek, bir taşım kaynatmak suretiyle, ileride arpa şehriyelerinde kullanmak üzere bu suyu bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Sonra bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı Vita koyarak, az kızdırmalı, sonra da yağa 300 gram arpa şehriyesi katarak, karıştırmak suretiyle ancak 4 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu şehriyelere, bir yana ayırmış olduğumuz kavrulmuş soğanlarla, salçalı baş suyunu kaynar bir halde ilâve ederek, ancak bir taşım kaynattıktan sonra, şehriyeler suyunu çekip de iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

5 — Şehriye suyunu çekince; bunları iyice bir karıştırdıktan sonra bir 10 dakika da küçük ateşte demlendirmeli, sonra da şehriyeleri büyük bir yemek tabağına alarak, üstlerine ortalarından ikiye kesmiş olduğumuz başları yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

333 — SIĞIR DİLİ HAŞLAMASI MAYONEZLİ

(Vasatî kalorisi: 3180, bir kişiye: 1060)

1 sığır dili (1000 gram)
10 bardak su
1 havuç
1 baş soğan
1 demet kereviz yaprağı
1 maydanoz kökü
2 diş sarımsak
1 defne yaprağı
Tuz

Mayonezi:
2 adet yumurta sarısı
220 gram zeytinyağı (1 bardak)
Tuz

1 — Bir tencereye; 10 bardak su, kazınmış 1 adet havuç, kabuğu soyulmuş 1 baş soğan, 1 demet kereviz yaprağı, 1 adet maydanoz kökü, 2 diş sarımsak, 1 adet defne yaprağı, yarım çorba kaşığı tuz ile iyice yıkanmış 1 adet sığır dili koyduktan sonra tencereyi ateşe oturtmalıdır.

2 — Suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlıyan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve orta hararetteki ateşte dili bir buçuk saat kadar haşlanmaya bırakmalı, sonra delikli kepçe ile dili sudan çıkararak hafifçe ılınması için bir tarafa bırakmalı; dil ılınınca, haşlamanın tesiriyle hafifçe kabarmış olan üstünün pürtüklü derisini bıçakla tıraş edercesine soymalı, sonra da derisi çıkarılmış dili tekrar içinde haşlandığı tencereye atarak, dil iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bir buçuk ilâ iki saat kadar tekrar pişmeğe bırakmalırır.

3 — Dil pişince; sudan çıkararak, iyice soğuması için 4 ilâ 6 saat kadar bir tarafa bırakmalı, sonra da bir tabak içinde dilimlere kesilmiş olarak ve yanında, reçetemizde gösterilen malzeme ile ve (94) veya (95) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış mayonez olduğu halde servis yapmalıdır.

334 — SIĞIR DİLİ ROSTOSU

(Vasatî kalorisi: 2450, bir kişiye: 816)

1 sığır dili (1000 gram)
8 bardak su
1 demet kereviz yaprağı
Tuz

Rosto yapmak için:
80 gram sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
250 » soğan (2 büyük)
80 gram havuç (1 orta)
150 » domates (2 orta) veya
1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 defne yaprağı
2 diş sarımsak
¼ bardak siyah şarap
3 ilâ 4 bardak dil suyu

1 — Bir tencereye; 8 bardak su, 1 demet kereviz, yarım çorba kaşığı tuz ile, yıkanmış 1 adet sığır dili koyarak tencereyi ateşe oturtmalı; suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlıyan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve orta hararetteki ateşte dili 1 saat kadar haşlanmaya bırakmalı, sonra dili sudan çıkararak, hafifçe ılınması için bir tarafa bırakmalı, ılınınca, haşlamanın tesiriyle hafif kabarmış olan üstünün pürtüklü derisini bıçakla tıraş edercesine soymalıdır.

2 — Sonra başka bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, kızdırdıktan sonra buna, derisini soymuş olduğumuz dili

ilâve ederek, dilin rengi iyice dönünceye kadar, arada bir çevirmek suretiyle aşağı yukarı 20 dakika kızartmalı, sonra tencereye; üstü kazınmış, dörde bölünmüş 1 havuç, soyulmuş ve sekize bölünmüş 2 büyükçe soğan, 2 diş sarımsak, 2 adet defne yaprağı ilâve ederek, sebzeler hafifçe ölünciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 10 dakika daha kavurmalı, sonra da tencereye; kabuğu soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 2 orta domates veya yarım kahve fincanı su içinde hallolmuş 1 çorba kaşığı domates salçası katmalı ve domatesler hafifçe ölünciye kadar aşağı yukarı 5 dakika da böylece pişirmelidir.

3 — Domatesler eriyince, bunlara yarım bardak siyah şarap, bir beş dakika sonra da sıcak bir halde 3 bardak dil suyu ilâve ettikten sonra tencerenin kapağını kapamalı ve 1 saat sonra diğer tarafını çevirmek suretiyle, dil yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 2 saat daha ortadan daha az hararetteki ateşte pişirmelidir. (Şayet dil suyunu iyice çekecek olursa, bir miktar daha sıcak dil suyu katmalıdır.)

4 — Pişince; dili bir tabağa almalı, tenceredeki etin yağlı suyunu sebzeleriyle püre halinde, delikli ince bir süzgeçten geçirerek salça haline getirmeli (Şekil: 3), sonra dili, ince dilimlere kesilmiş olarak tabağa döşemeli, üstüne de salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.

335 — KUZU SARMASI

(Vasatî kalorisi: 2800, bir kişiye: 933

3	örgü kuzu barsağı	1	demet dereotu
60	gram sadeyağ (3 çorba kaşığı)	¾	bardak su
50	» tuzsuz domates salçası		Tuz, biber
(½	kahve fincanı (Tercihan TAMEK)		

1 — Ciğercilere ellilik tâbir edilen 3 adet kuzu barsağı sarmasını, çatalla gelişi güzel iyice dişledikten sonra, içindeki barsak suyunun çıkması için bunları bol su içinde sıka sıka dört beş defa yıkamalı ve iyice süzülmeğe bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; üç silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, yağı iyice kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa, iyice süzmüş ve tuzlamış olduğumuz 3 örgü kuzu barsağını ilâve ederek, gayet kuvvetli ateşte ve tencerenin kapağı açık bir halde, barsaklar sularını salıp da tekrar çekinciye kadar aşağı yukarı 45 ilâ 60 dakika arasında pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Sularını çekip de tencerede yağ kalınca; barsakların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunların her

iki tarafları da nar gibi oluncıya kadar kızartmalı sonra da bunlara; içine yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası katılmış üç çeyrek bardak da su ilâve ederek, salçalı su ile sarmaları bir 5 rakika daha pişirdikten sonra sarmaları salçasiyle tabağa almalı, üstüne de kıyılmış dereotu ilâve ettikten sonr sarmaları servis yapmalıdır.

336 — CİĞER IZGARASI
(Vasatî kalorisi: 1530, bir kişiye: 510)

1 adet koyun kara ciğeri
2 » ince taraflarından kuzu gömleği
1 çorba kaşığı kekik
1 baş soğan
Tuz, biber

1 — İnce zarları itinalı bir surette soyulmuş 1 adet koyun ciğerini yarım parmak inceliğinde meyilli olarak dilimlere kestikten veya ciğerciye kestirdikten sonra, ciğerleri yıkamalı kurulamalı, sonra bunlara; 1 baş soğan suyu, 1 çorba kaşığı kekik, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı ve iki saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — İki saat sonra ciğer dilimlerini alarak, bunları ince taraflarından olmak üzere, ancak ciğer dilimlerini sarabilecek küçüklükte parçalara kesilmiş ve ılık suya sokup çıkartmak suretiyle yumuşatılmış küçük kuzu gömleklerine, bütün ciğerleri teker teker olmak üzere sarmalıdır. (Yukarıda tarifimiz veçhile hazırlanmış ciğerleri gömleklere sarmadan da ızgarada yapmak kabildir. Ancak gömleğe sarılmış olarak pişirilen ciğerler fevkalâde nefis olurlar.)

3 — Sonra, gömleklere sarmış olduğumuz bu ciğerleri, pek harlıca olmıyan kömür ateşinin üç dört parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirerek, ciğerlerin bir tarafları iyice bembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle ciğerleri pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

337 — SÜT KUZUSU CİĞER IZGARASI
(Vasatî kalorisi: 1500, bir kişiye: 500)

Not: Bir koyun ciğeri yerine, 3 süt kuzusu ciğeri kullanmak suretiyle, yukarıda (336) numarada tarif edildiği veçhile aynen koyun ciğer ızgarası gibi yapmalıdır. (Kuzu ciğerleri mutlaka gömleğe sarılmalıdır.)

338 — ARNAVUT CİĞERİ

Vasatî kalorisi: 2330, bir kişiye: 776)

1	adet koyun kara ciğeri	200	gram rafine çiçek yağı (1 bardak)
30	gram un (½ bardak)	500	» soğan (4 büyük)
1	çorba kaşığı kırmızı biber	½	demet maydanoz
			Tuz .....

1 — Üstünün ince zarları itinalı bir surette soyulmuş, sinirli yerleri çıkarılmış 1 adet koyun ciğerini ceviz büyüklüğünde küçük parçalara kestikten sonra, bol suda bir defa yıkamalı ve kalın delikli bir süzgeçe koyarak, sularının iyice süzülmesini temin etmelidir.

2 — Sonra, küçük kesilmiş ve yıkanmış ciğerlere; bir çorba kaşığı da kırmızı biber ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı, sonra da ciğerlerden, ancak bir avuç kadar alarak, batırmak suretiyle una bulamalı (unladıktan sonra ciğerleri elin içinde iyice silkmek suretiyle ciğerlere fazla yapışmış unların dökülmelerini temin etmelidir), sonra da unlanmış silkmiş olduğumuz ciğerleri, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak refine çiçek yağı olan kuşaneye atıp şöyle bir karıştırdıktan sonra, ancak birer dakika zarfında çıkararak bir tabağa almak ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün ciğerleri böylece azar azar pişirmelirir. (Kuşaneye her ciğer atışta, içindeki yağın dumanı tütercesine kızdırılmış olması lâzımdır.)

3 — Ciğerlerin pişip de tabağa alınmaları sona erince; kuşanedeki yağı tekrar dumanı tütercesine kızdırdıktan sonra buna; tabağa almış olduğumuz pişmiş ciğerleri tekrar atmalı ve ciğerleri yağ içinde ancak bir taşım kaynattıktan sonra kuşaneyi ateşten almalı ve tuzladıktan sonra üstüne bir kapak kapatarak iyice soğumaya bırakmalı; sonra tabağa alarak, üstlerine bir miktar yağından gezdirmeli ve yanında piyazlık soğan olduğu halde servis yapmalıdır. (Piyazlık soğan (15) numarara tarif edilmiştir.)

339 — CİĞER TAVASI

(Vasatî kalorisi: 2330, bir kişiye: 776)

1	adet koyun ciğeri	220	gram rafine çiçek yağı (1 bardak)
100	gram un (2 kahve fincanı)	1	çoba kaşığı kekik
			Tuz ... .

1 — Üstünün ince zarları itinalı bir surette soyulmuş, bir adet koyun ciğerini yarım parmak inceliğinde meyilli olarak dilimlere kestik-

ten veya cığerciye kestirdikten sonra bunları yıkamalı ve kalın delikli bir süzgeçten iyice süzülmeğe bırakmalıdır.

2 — Ciğerler süzülünce; bunlardan üç beş tane alarak bunları bir tabak içindeki 2 kahve fincanı una bulamalı ve sonra bu unlu ciğerleri iyice silkmek suretiyle ciğerlere yapışmış olan fazla unların dökülmesini temin etmeli, sonra da iyice silkilmiş ciğerleri, her defasında 4-5 parçadan fazla olmamak üzere, içinde dumanı tütercesine kızrırılmış 1 bardak rafine çiçek yağı olan tava veya kuşaneye atarak, delikli kepçe ile şöyle bir karıştırmak suretiyle, ciğerleri ancak bir buçuk dakika kızrtmalı ve derhal yağdan çıkararak bir kaba almak ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün ciğerleri böylece azar azar pişirmeli ve üstlerini tuzlamalıdır.

3 — Ciğerlerin pişirilmesi ve bir kaba alınmaları sona erince; ateşteki yağı tekrar dumanı tütercesine kızdırmalı ve sonra da ciğerlerin yağını süzerek ciğerleri servis tabağına almalı, arzu edildiği takdirde üstlerine 1 çorba kaşığı kekik gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

340 — KUZU CİĞER YAHNİSİ
(Vasatî kalorisi: 2075, bir kişiye: 691)

800-1000	gram kuzu ciğeri (1 büyük kuzu takımı)	2-2½	baıdak su
		2	demet taze soğan
60	» sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)	2	» dereotu
		1	çorba kaşığı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
300	» soğan (3 büyük)		

1 — İyice yıkanmış 1 kuzu ciğeri takımını, gırtlak kısımlarını kesip attıktan sonra, bunların yürek, dalak, ak ve kara ciğerini ayırmalı ve ak ciğerleri olduğu gibi, bir tencere içinde kaynamakta olan suya atarak, beş dakika kadar haşlamalı, sonra bu haşlanmış ak ciğerleri sudan çıkararak, bunları diğer ciğer, yürek ve dalakla birlikte, kuşbaşı tâbir edilen, iri tavla zarı büyüklüğünde parçalara doğramalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Çok küçük kuzuların ak ciğerleri haşlanmadan da olabilir).

2 — Bunu müteakip, bir tencereye 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, piyaz soğatı tâbir edilen yarım ay şeklinde kesilmiş 3 baş soğan koyarak, sarartmadan ancak 5 dakika kadar öldürmeli, sonra bu soğanlara: 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, 2 tatlı kaşığı tuz, ikişer santim uzunluğunda parçalara kesilmiş taze soğanla küçük parçalara kesmiş olduğumuz ciğer, yürek, dalakları da ilâve ererek, arada bir karıştırmak suretiyle bir beş dakika daha pişirdikten sonra, bunlara iki üç defada olmak

üzere iki ilâ iki buçuk bardak su, 1 dolu çorba kaşığı tuzsuz domates salçası ilâve etmeli ve tencerenin kapağı kapatılmış olarak, bunları orta hararetteki ateşte aşağı yukarı bir ilâ bir buçuk saat arasında pişirmelidir.

3 — Ciğerler pişince, bunlara; kıyılmış 2 demet tereotu ile arzu edilirse 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve servis yapmalıdır.

341 — SÜT KUZUSU CİĞER YAHNİSİ

(Vasatî kalorisi: 2075, bir kişiye: 691)

Not : Aşağı yukarı 1000 gram gelen 2 süt kuzusu ciğerini, yukarıda (340) numarada tarif edildiği veçhile aynen kuzu ciğeri yahnisi gibi pişirmelidir. Ancak bunda ak ciğerleri haşlamadan, diğer aksamı ile birlikte kavurmak suretiyle pişirmek icap eder.

342 — AK CİĞER YAHNİSİ

(Vasatî kalorisi: 1850, bir kişiye: 616)

2 adet koyun ak ciğeri
500 gram soğan (5 büyük)
160 » sadeyağ veya Vita (8 çorba kaşığı)
150 » domates (1 büyük) veya
30 » tuzsuz domates salçası (¼ kahve fincanı)
1 çorba kaşığı kekik
2 kahve kaşığı karabiber
2 demet dereotu
6 bardak su
Tuz .....
(Tercihan) TAMEK)

1 — Bir tencereye; fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış ve iyice yıkanmıs 2 adet koyun ak ciğerini koyduktan sonra üstünü su ile doldurmalı ve tencerenin kapağı kapatılmış olarak ciğerleri orta hararetteki ateşte yarım saat kadar haşlamalı, sonra da ciğerleri kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle sularını süzdükten sonra bir tarafa bırakmaldır.

2 — Ciğerler haşlanmakta iken, diğer taraftan da bir başka tencereye; 4 silme corba kaşığı sadeyağ veya Vita ile piyaz soğanı tâbir edilen yani yarım ay seklinde doğranmış 5 büyük baş soğan koyarak, soğan iyice ölüp de esmerimsi bir renk alıncaya kadar bunları aşağı yukarı yarım saat karıştırarak kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, haşlıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz ciğerleri de ilâve ederek, ciğerleri de soğanlarla bir on dakika daha kavurmalı ve sonra da bunlara, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 1 büyük domates veya bir çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 çorba ka-

şığı kekik, 2 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ile 6 bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve ciğerlerle pişip de iyice yumuşak bir hal almcaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişirmelidir.

3 — Ciğerler pişince, tencereye; ince kıyılmış 2 demet dereotu ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra yahniyi tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

343 — DANA CİĞER EZMESİ (Fuagra)
(Vasatî kalorisi: 1315, bir kişiye: 438)

225 gram dana ciğeri
3 adet piliç ciğeri
90 gram tereyağ veya Sana (4½ çorba kaşığı).
125 » süt (½ bardak)
1 tatlı kaşığı konyak
Tuz, biber

Salçası:
20 gram Sana (1 çorba kaşığı)
20 » un (½ kahve fincanı)
125 » süt (½ bardak)
Tuz ... ...

1 — Bir kuşaneye veya küçük tencereye; irice fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış 225 gram dana ciğeri ile yine küçük doğranmış 3 adet piliç ciğerini koyarak, üstlerine yarım bardak süt ilâve etmeli ve ciğerleri 8-10 saat sütte yatırmalıdır.

2 — On saat sonra, bir süzgeçten geçirmek suretiyle, içinde bırakıldıkları sütü dökmeli, sonra bunları, içinde erimiş bir halde bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana yağı olan tavaya katarak, ciğerlerin her bir tarafları iyice kızarıncaya kadar bunları kavururcasına sote etmeli ve sonra da sote edilmiş bu ciğerleri tavadan çıkararak bir havana almak ve iyice döğmek suretiyle bunları iyice ezik bir hal almasını temin etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır. (Kalbur varsa bir defa da bunları kalburdan geçirerek, ciğerlerin pürtüksüz bir hale getirilmeleri şayanı tavsiyedir.)

3 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana yağı ile yarım kahve fincanına yakın un koyarak bunları 2 dakika kadar sarartmadan kavurmalı, sonra bunlara yarım bardak da süt katmak ve bir taraftan da döğercesine karıştırmak suretiyle bunları birbirleriyle halletmeli ve mahlût koyuca bir mahallebi kıvamına gelinciye kadar bunları 5-10 dakika daha pişirmeli, sonra da bu mahlûtu, püre haline getirmiş olduğumuz dana ciğerlerine kattıktan sonra, bu salçalı ciğerlerle; 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı konyak ile 2 kahve kaşığı da karabiber ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı, sonra da bunlara, azar azar olmak üzere, erimiş bir halde 3 silme çorba kaşığı da tereyağ veya Sana katmalı

ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, iyice soğuması ve sıkılaşması için fuagrayı buz dolabına veya serin bir yerde 1-2 saat kadar bırakmalı ve servis yapmalıdır.

Not : Fuagrayı sadece dana ciğeriyle yapmak mümkün olduğu gibi, tavuk, hindi veya kaz ciğerleriyle yapmak daha yerinde olur.

344 — BÖBREK IZGARASI

(Vasatî kalorisi: 1440, bir kişiye: 480)

12 koyun böbreği
1 çorba kaşığı kekik
Tuz

1 — Enliliklerine doğru ortalarından kesilmiş, fakat birbirlerinden ayrılmamış 12 adet koyun böbreğini iyice açmak suretiyle ızgaraya yerleştirdikten sonra, ızgarayı harlı fakat alevli olmıyan odun kömürü ateşinin 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine yerleştirmeli ve böbreklerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle 5-6 dakika kadar pişirmelidir. (Böbreklerin üstlerinde fazla yağ olması solayısiyle ateşi parlatır; bu itibarla, böbrekleri ateşe oturtmadan evvel ateşe bir kaç tutam tuz serpmeli ve imkân nisbetinde yağlı taraflarından pişirmeye gayret etmelidir).

2 — Böbrekler pişince; ılıkça bir tabağa almalı ve üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 çorba kaşığı da kekik ilâve etmeli ve servis yapmalıdır. (Böbrekler pişer pişmez, beklemeden derhal servis yapmalıdır; aksi takrirde yağları donar. Enliliklerine ortalarından kesilmiş böbrekleri şişe geçirmek suretiyle pişirmek de kabildir.)

345 — BÖBREK SOTESİ

(Vasatî kalorisi: 1965, bir kişiye: 655)

1 sığır böbreği veya
2 dana böbreği
40 gram sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, biber
20 gram tereyağ veya Sana (1 çorba kaşığı)
12 » un (¼ kahve fincanı)
1 bardak et suyu
½ kahve fincanı siyah şarap
¼ demet maydanoz
30 gram tereyağ (1½ çorba kaşığı)

1 — Üstünün zarı soyulmuş, ortasındaki yağı çıkarılmış küçükçe bir sığır veya 2 adet dana böbreğini aşağı yukarı yarım santim inceliğinde ve iki ilâ iki buçuk santim uzunluğunda küçük parçalara doğradıktan sonra bunları, kaynamakta olan suya atıp derhal çıkarmak suretiyle ancak 1 dakika haşlamalı ve iyice kurulamalıdır. (Böbreklerin imkân nisbetinde taze olmaları icap eder. Zarları müşkülâtla ayıklanan böbrek-

ler bayat demektir. Sonra, taze olmak şartiyle dana böbreklerini haşlamadan da sote etmek mümkündür. Fakat sığır böbreklerinin muhakkak surette haşlamak mecburiyeti vardır. Aksi takdirde, bilhassa sığır böbreklerinde mevcut olan, hafif amonyak kokusunu gidermek kabil olmaz).

2 — Sonra, kurulamış olduğumuz böbreklere; 1 silme kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek iyice bir karıştırmalı, sonra bunları, içinde iyice kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı olan tavaya atarak, arada bir karıştırmak suretiyle böbreklerin renkleri hafifçe dönünciye karar aşağı yukarı 2-3 dakika sote etmeli, sonra da böbrekleri bir delikli kepçe ile tavadan, ılıkça bir tabağa almalı, bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı rteyeağ veya Sana ile bir çeyrek kahve fincanı da un koyarak, un pembe bir renk alıncıya kadar kavurmalı, sonra buna; üstünün yağı alınmış sıcak halde 1 bardak et suyu ilâve ederek ve daima karıştırmak suretiyle 4-5 dakika kadar pişirmeli, sonra da bu salçaya; azar azar ve daima karıştırmak suretiyle bir buçuk çorba kaşığı tereyağ yedirdikten sonra, yarım kahve fincanı siyah şarap, sote olmuş böbrekleri ve bir çeyrek demet de kıyılmış maydanozu ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra tenserenin kapağını kapamalı ve böbrekleri kat'iyen kaynatmadan gayet hafif ateşte ancak 2 dakika daha pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

İŞKEMBE NOHUTLU

(Vasatî kalorisi: 3905, bir kişiye: 1301

3 koyun veya 1250 gram dana işkembesi
12 bardak su
Tuz
Nohutları:
300 gram nohut
100 gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)
250 » soğan (3 büyük)
300 » domates (2 büyük) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
6 bardak işkembe suyu

1 — Bir tencereye; 12 bardak su arzu edilirse bir limonun soyulmuş kabuğu, yarım baş sarımsak), yarım kahve kaşığı tuz ile, içleri kazınmış ve üç beş defa ılık su ile yıkanmış, 3 büyük koyun veya 1250 gram dana işkembesi koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve işkembeler pişip de yumuşak bir hal alıncıya kadar bunları, ortadan daha az hararetteki ateşte 5-6 saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, suyunu süzmek suretiyle bir tencereye almalı; işkembeleri de yarım parmak büyüklüğünde parçalara kesmeli ve sonradan kullanılmak üzere her ikisini de birer

tarafa bırakmalıdır. (İşkembelerin suyu tam 6 bardak gelmelidir. Azsa bir miktar su katmak suretiyle 6 bardağa iblâğ etmelidir).

2 — Sonra, bir tencereye; bir gece evvelinden bol tuzlu suda ıslatılmış ve suyu dökülmüş 300 gram nohutla, üstünü iyice kaplıyabilecek kadar su koyduktan sonra, nohutlar hafifçe yumuşak bir hal alıncıya kadar 50 dakika haşlamalı, sonra tencereyi ateşten alarak, suyunu dökmeli ve nohutları da bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan koyarak, soğanları 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara 6 bardak işkembe suyu, 1 tatlı kaşığı tuz, soyulmuş ve küdoğranmış 2 büyük domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile, haşlamış olduğumuz nohut ve işkembeleri de ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve nohutlar iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar orta hararetteki ateşte pişirmeli ve servis yapmalıdır.

347 — İŞKEMBE VENEDİK USULÜ

(Vasatî kalorisi: 3350, bir kişiye: 1116)

1500 gram dana işkembesi
10 bardak su
½ baş sarımsak
Tuz

Üstüne:
50 gram rende gravyer veya kaşar (½ bardak)

Salçası:
70 gram sadeyağ veya Vita (3½ çorba kaşığı)
250 » soğan (3 orta)
750 » domates (4 büyük) veya
1½ kahve fincanı domates salçası (Tercihan TAMEK)
6 bardak işkembe suyu
Tuz, biber

1 — Büyükçe bir tencereye; 10 bardak su ile el büyüklüğünde parçalara kesilmiş ve birkaç defa sıcak su ile yıkanmış 1500 gram dana işkembesi, iç kabukları soyulmamış yarım baş sarımsak ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve işkembeler pişip de yumuşak bir hal alıncıya kadar, ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 3-4 saat pişmeğe bırakmalıdır.

2 — İşkembeler pişince; tencereyi ateşten alarak, işkembeleri suyundan çıkarmalı ve yarım parmak büyüklüğünde parçalara kesmeli, suyunu da ince bir süzgeçten geçirmek suretiyle süzdükten sonra her ikisini de bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra, bir tencereye; 3½ silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile küçük kesilmiş 3 orta soğan koyarak, soğanlar iyice pembe bir renk alıncıya kadar karıştırarak kavurmalı, sonra soğanlara; soyulmuş, çekir-

dekleri çıkarılmış ve küçük dobranmış 4 büyük domates veya 1 bardak işkemb suyu içinde hallolmuş bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler bir salça halini alıncıya kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli, sonra bunlara; 2 kahve kaşığı karabiber, 6 bardak işkembe suyu, 1 tatlı kaşığı tuz ile, haşlamış ve kesmiş olduğumuz işkembeleri de katmalı ve tenceredeki domatesli işkembe suyu hafifçe koyu bir hal alıncaya kadar pişirmeli, salçasiyle tabağa almalı ve yanında yarım bardak gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

348 — BUMBAR DOLMASI

(Vasatî kalorisi: 2510, bir kişiye: 836)

1	dolmalık bumbar	2	kahve kaşığı karabiber
1	koyun ak ciğeri veya	4	yumurta .....
1½	kuzu ak ciğeri	220	gram rafine çiçek yağı (1 bardak)
70	gram pirinç (1 kahve fincanı)	10	bardak su (haşlamak) için
2	tatlı kaşığı tarçın bahar		Tuz .....

1 — İmkân nisbetinde kalın olmak üzere 1 adet dolmalık bumbarı 5 müsavi parçaya kestikten sonra, teker teker olmak üzere her bir parça bumbarın bir ucunu hortum gibi akmakta olan musluğa takmak suretiyle bumbarların içlerini iyice temizlemeli, sonra bu bumbarların içlerini çevirmek suretiyle ters tüz ettikten sonra, tersine çevrilmiş olan bu bumbarların üstlerinde mevcut olan kaypaklığın giderilmesi için bumbarların üstlerini bir bıçak tersiyle iyice kazımalı, sonra da kaypaklıkları giderilmiş bu bumbarları bir iki defa ılık suda yıkadıktan sonra, bir defa da soğuk suda yıkamalı ve bir süzgeçe koyarak bir tarafa bırakmalıdır. (Bumbarları, düzgün bir çomağa takarak, çevirmek ve sıvazlamak suretiyle ters tüz etmelidir).

2 — Temizlenmeleri sona erince; bir koyun veya bir buçuk kuzu ak ciğerini yumurta büyüklüğünde parçalara doğradıktan sonra yıkamalı ve bunları et makinesinden geçirmek suretiyle ciğerin kıyma haline gelmelerini temin etmeli, sonra bu ciğer kıymalarına; ayıklanmış ve yıkanmış 1 kahve fincanı pirinç, 2 tatlı kaşığı tarçın bahar, 2 tatlı kaşığı karabiber ile yarım silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, yuğurmak suretiyle hepsinin birbirine iyice karışmasını temin etmeli, sonra da bu içi; 6 müsavi kısma ayırmalıdır.

3 — İçin hazırlanışı sona erince; süzülmeye bırakmış olduğumuz bumbar parçalarının birer uçlarını, içlerinden kıyma çıkmıyacak şekilde bağladıktan sonra, bunları teker teker olmak üzere alarak, diğer ucu-

na bir huni takmalı ve buradan her bir bumbarın içine, 6 kısma ayırmış olduğumuz siğer içinden tıkmak, bir taraftan da bunları sıvazlamak suretiyle için, bumbar parçalarının her bir tarafına mütesaviyen yayılmasını temin etmeli, sonra da her içi doldurılmuş bumbarın diğer ucunu da sıkıca bağlamak suretiyle bütün bumbarların içlerini böylece doldurarak bağlamalıdır.

4 — Doldurulmaları sona erince; bunları, içinde 10 bardak su ve 2 silme çorba kaşığı tuz olan kaynar suya atarak, bumbarları suda 1 saat haşlamalı, sonra da sularını iyice süzerek, bumbarların soğumaları ve sıkılaşmaları için bunları buz dolabı veya serince bir yerde 1-2 saat bırakmalıdır.

5 — Soğuyunca; bunları birer uzun parmak boyunda parçalara kestikten sonra, bumbarları, bir tabak içindeki çalkanmış yumurtaya bulamalı, sonra da yumurtaya bulanmış her bir parça bumbarı, içinde iyice kızdırılmış bir bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, bumbarlar ancak sarımsı bir renk alıcıya kadar kızartmalı, sonra da bunları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

349 — PAÇA HAŞLAMASI

(Vasatî kalorisi: 1000, bir kişiye: 333)

12	adet irice paça	½	çorba kaşığı zeytinyağı
12	bardak su		Tuz ....
		2	limon (yanında)

1 — Bir tencereye; 12 bardak su, yarım çorba kaşığı zeytinyağı, yarım çorba kaşığı tuz ile, üstleri kazınmış, çatallarının aralarındaki kılkeseleri kesilmek suretiyle çıkarılmış (Şekil: 24), tütsülenmiş ve yıkanmış 12 adet keçi veya koyun paçasını koyarak, tencereyi kuvvetli ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle, üstünde hâsıl olmaya başlıyan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı, paçalar iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar bunları gayet küçük ateşte aşağı yukarı 10 saat pişmeye bırakmalıdır. (Keçi paçalarının tırnak aralarında kıl kesesi yoktur; esasen, keçi olduklarının en bariz delili de kıl keseciklerinin olmamasıdır).

2 — Pişince; tencerereki paçaları çıkarmalı ve parçalamadan içlerindeki kemikleri çıkarmalı, yanında da limon olduğu halde, bir kâse içinde suyu ile servis yapmalıdır.

350 — PAÇA HAŞLAMASI TERBİYELİ
(Vasatî kalorisi: 1400, bir kişiye: 466)

Not : Yukarıda (349) numarada tarif edildiği veçhile paçalar haşlandıktan sonra, bir kuşaneye; 3 yumurta, 1 kahve fincanı un ve büyük bir limon koyarak, üç beş defa çalkaladıktan sonra bunlara; azar azar kaynar paça suyundan katmak suretiyle elde edilmiş terbiyeyi paça suyuna ilâve etmek suretiyle hazırlamalıdır.

351 — PAÇA NOHUTLU
(Vasatî kalorisi: 3030, bir kişiye: 1010)

12 adet keçi veya koyun paçası
12 bardak su
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Nohutlar için:
300 gram nohut

100 gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
250 » soğan (3 büyük)
300 » domates (2 büyük) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
6 bardak paça suyu

1 — Bir tencereye, 12 bardak su, 5 diş sarımsak, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, yarım çorba kaşığı tuz ile, kazınmış, tırnak aralarındaki bezeleri çıkarılmış (Şekil: 24), tütsülenmiş ve yıkanmış 12 adet koyun veya keçi paçası koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmağa başlıyan köpükleri alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı, paçalar pişip de iyice yumuşak bir hal alıcıya kadar gayet küçük ateşte 8 ilâ 10 saat pişmeğe bırakmalı, sonra tencereyi ateşten alarak suyunu süzmek suretiyle bir tencereye almalı, paçaların da bütün kemiklerini temizledikten sonra ortalarından ikiye kesmeli ve her ikisini de birer tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da, bir tencereye; bir gece evvelinden bol tuzlu suda ıslatılmış ve suyu dökülmüş 300 gram nohut ile üstünü iyice kaplıyabilecek kadar su koyduktan sonra, nohutlar hafifçe yumuşayıncaya kadar aşağı yukarı 50-60 dakika arasınra haşlamalı, sonra da tencereyi ateşten alarak suyunu dökmeli ve nohutları da bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan koyarak, soğanlar hafifçe ölünceye kadar ancak 5 dakika kavurmalı, sonra soğanlara; 6 bardak paça suyu, 1 tatlı kaşığı tuz, kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile, haşlamış olduğumuz

nohut ve paçaları da ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve nohutlar iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar bunları orta hararetteki ateşte pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

352 — PAÇA YOĞURTLU

(Vasatî kalorisi: 3260, bir kişiye: 1086)

12 adet keçi veya koyun paçası
12 bardak su
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Altının ekmekleri:
12 adet firancala dilimi
30 gram vejetalin (4 çorba kaşığı)
½ bardak aça suyu
Üstüne:
500 gram yoğurt
4 diş sarımsak (arzuya bağlı)
2 kahve fincanı paça suyu
80 gram tereyağı veya Sana (4 çorba kaşığı)
½ çorba kaşığı kırmızı biber

1 — Bir tencereye; 12 bardak su, 5 diş sarımsak, 1 çorba kaşığı zeytinyağı yarım çorba kaşığı tuz ile, kazınmış parmak aralarındaki bezleri çıkarılmış (Şekil: 24), tütsülenmiş ve yıkanmış 12 paça koyarak tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasiyle üstüne biriken köpükleri alıp attıktan sonra kapağını kapatmalı ve paçalar iyice yumuşayıncıya kadar küçük ateşte 8-10 saat pişirmeli, sonra da paçaları bir delikli kepçe ile suyundan çıkararak, parçalamadan içlerindeki kemikleri temizlemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir francalanın her iki tarafındaki kabuklarını uzunluklarına doğru ve yekpare olarak, yarım ince parmak kalınlığında kestikten sonra, kesilen her uzun parçadan altışar tane olmak üzere aşağı yukarı 4-5 santim eninde ve 7-9 santim uzunluğunda 10 adet uzunca dilim, çıkarmalı (çıkarılan bu dilimlerin bir tarafını kabuk teşkil etmelidir); sonra da bu on iki dilimi, iki defada olmak üzere ve her defasında da, içinde kızdırılmış iki silme çorba kaşığı vejetalin olan tavaya atarak ekmeklerin her iki tarafları da nar gibi oluncıya kadar kızartmalı, sonra da bu ekmekleri bir tepsiye döşedikten sonra tepsiyi hafif ateşe oturtmalı, üstlerine de azar azar olmak üzere yarım bardak paça suyu ilâve etmek suretiyle ekmeklerin paça suyunu iyice çekmesini ve şişmesini temin etmelidir.

3 — Ekmekler şişince; içlerinin kemikleri çıkarılmış paçaları alarak, bunları ekmeklerin üstlerine uzunlamasına oturtmalı, sonra da tepsinin üstünü kaynatmak suretiyle paçaların ısınmasını temin etmelidir. (Ekmekler bütün suyu çekmisse, bir miktar daha paça suyu ilâve etmeli aksi takdirde ekmeklerin dipleri tutar.)

4 — Paçalar ısınınca; 500 gram yoğurda 2 kahve fincanı paça suyu, 4 diş döğülmüş sarımsak (arzuya bağlı), bir tutam tuz ilâve ederek, birkaç defa vurmalı, sonra da az sulandırılmış bu yoğurda tepsideki paçaların üstlerine döktükten sonra paçaları ateşten almalı ve sofrada üstlerine dökülmek üzere, yanında kırmızı biberli yağ olduğu halde derhal servis yapmalıdır. (Az kızdırılmış 4 silme çorba kaşığı tereyağına veya Sana yarım çorba kaşığı kırmızı biber karıştırmak suretiyle, biberli yağ yapmalıdır).

353 — PAÇA BEYKOZ USULÜ

(Vasatî kalorisi: 2700, bir kişiye: 900)

12 adet irice paça
12 bardak su
½ baş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Ekmekleri:
12 francala dilimi
80 gram vejetalin (4 çorba kaşığı)

Terbiyesi:
25 gram un (½ kahve fincanı)
30 » tereyağ veya Sana (1½ çorba kaşığı)
5 yumurta sarısı
2 limon suyu
3 bardak paça suyu
Tuz

1 — Bir tencereye; 12 bardak su, soyulmuş yarım baş sarımsak, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, yarım çorba kaşığı tuz ile, kazınmış parmak aralarındaki bezleri çıkarılmış (Şekil: 24), tütsülenmiş ve yıkanmış 12 koyun veya keçi paçası koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olan köpükleri alıp attıktan sonra kapağını kapatmalı ve paçalar iyice yumuşayıncıya kadar küçük ateşte 8-10 saat pişirmeli, suyunu süzmek suretiyle başka bir tencereye almalı, paçaları da parçalamadan içlerindeki kemikleri çıkarmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tavaya; 4 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa 2 veya 3 seferde olmak üzere, etrafının kabukları alınmış aşağı yukarı 4-5 santim eninde, 7-9 santim boyunda ve bir, bir buçuk santim yani yarım parmak kalınlığınca uzunca kesilmiş 12 adet francala veya ekmek dilimlerini atarak, ekmeklerin bir tarafları nar gibi olduktan sonra diğer taraflarını çevirmek ve kızartmak, sonra da kızaranları süzülmüş olarak yağdan çıkarmak ve diğer dilimleri atmak suretiyle bütün francalaları kızartmalı ve bir tabağa almalıdır.

3 — Kızartılmaları sona erince; bu 12 dilim ekmeği yan yana alabilecek bir tepsiye yerleştirdikten sonra, üstlerine, her bir ekmeğe bir parça hesabiyle, kemiklerinden ayırmış olduğumuz paçaları oturtmalı ve tekrar bunları bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Bunu müteakip bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı Sana veya tereyağı koyarak, ancak eritmeli, sonra buna; sırasiyle 5 adet yumurta sarısı, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 adet limon suyu ile yarım kahve fincanı da un koyduktan sonra telle iyice karıştırmak suretiyle bunları birbirleriyle halletmeli, sonra da bunlara azar azar olmak üzere 3 bardak paça suyu katmak ve bir taraftan da hızlıca döğmek suretiyle paça suyunu yumurtalara yedirmeli ve terbiyede hafif koyuluk hâsıl oluncıya kadar küçük ateşte döğercesine karıştırmak suretiyle terbiyeyi pişirmeli, sonra da bunu, tepsideki ekmekli paçaların üstlerine döktükten sonra tepsiyi ateşe oturtarak, ancak 2-3 dakika ısıtmalı ve servis yapmalıdır. (Arzu edilirse, üstüne bir miktar kırmızı biberli yağ gezdirmelidir).

354 — PAÇA DONMASI

(Vasatî kalorisi: 1000, bir kişiye: 333)

		İlâvesi lâzım:	
12	adet paça	1	bardak sirke
12	bardak su	2-3	kahve kaşığı karabiber
½	baş sarımsak	10	diş sarımsak
1	çorba kaşığı zeytinyağı	1	adet limon
1	» » tuz		

1 — İricelerinden 12 adet paçayı, 12 bardak su, tuz ile aynen (349) numarada tarif edildiği veçhile haşlıyarak iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar pişirmelidir.

2 — Sonra paçaları bir delikli kepçe ile suyundan çıkararak, kemiklerini çıkarmalı ve fındık büyüklüğünde parçalara doğradıktan sonra buna; 2-3 kahve kaşığı karabiber katmak suretiyle iyice bir karıştırmalı, bir tarafa bırakmalı; tenceredeki aşağı yukarı 8 bardak gelmekte olan suyunu da bir müddet daha kaynatarak, 6 bardağa indirmeli ve bir tencereye süzerek serince bir yerde iyice soğumaya bırakmalıdır.

3 — Soğuyunca; buna 1 bardak sirke ile, döğülmüş 10 diş de sarımsak ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra, sirke ve sarımsaklı paça suyunu büyükçe bir forma veya kâsenin ancak üçte iki kısmına kadar doldurmalı ve serince bir yerde suyun belli belirsiz donar bir vaziyete gelmesini beklemelidir. (Suyu kat'iyen tam donmuş bir vaziyete getirmemelidir).

4 — Hafifçe koyulaşmış bir vaziyete gelince; bu suya, bir tarafa bırakmış olduğumuz paçaları birbirlerinden ayırmış olarak ilâve ederek, paçanın iyice donması için forma veya kâseyi serinte bir yerde veya buz dolabında 4-5 saat bırakmalıdır. (Formadaki paça suyu hafifçe donar bir vaziyete gelmeden paçaları atmak doğru olmıyacağı gibi fazla donduruluş olarak atmak da kat'iyen caiz değildir. Aksi takdirde paçalar ya altta veyahut da üstte kalmış olurlar).

5 — Beş saat sonra, paça kabını ancak çeyrek dakika kadar ılık suya (sıcak değil) sokup çıkardıktan sonra, üstüne bir tabak kapatmak ve alt üstü etmek suretiyle paçayı tabağa almalı, yanında bir adet limon olduğu halde servis yapmalıdır.

355 — PAÇA DONMASI (Köseoğlu usulü)
(Vasatî kalorisi: 950, bir kişiye: 316)

10 adet keçi veya koyun paçası
12 bardak su
5 diş sarımsak
½ çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
5 adet yumurta akı
Ayrıca ilâvesi lâzım:
2 bardak tavuk veya hindi suyu
2 komprime et suyu hulâsası (varsa)
2 kahve fincanı limon suyu
2 küçükçe kornişon (küçük yeşil turşu hıyar)
1 çorba kaşığı dolusu kapari
1 çok küçük turşu havuç
5 diş döğülmüş sarımsak
8 adet jölâtin yaprağı

1 — Reçetemizde gösterilen 10 adet paçayı, (349) numarada tarif edildiği veçhile haşlıyarak, çok yumuşak bir hale gelinciye kadar pişirmelidir.

2 — Pişince; paçaları bir delikli kepçe ile sudan çıkararak içlerindeki bütün kemikleri temizlemeli, sonra paçaları fındık büyüklüğünde parçalara doğradıktan sonra bunlara; gayet küçük doğranmış 1 adet kornişon, yine gayet küçük doğranmış 1 çok küçük turşu havuç, 1 çorba kaşığı dolusu kapari, 5 diş döğülmüş sarımsak ile bir miktar da tuz ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan, aşağı yukarı 8 bardak gelmekte olan paça suyunu ince bir süzgeçten süzdükten sonra, yarısından fazlası tabahhur edip de aşağı yukarı üç buçuk bardağa ininceye kadar kapaksız kaynatmak suretiyle paça suyunun azalmasını temin etmeli ve ateşten almalıdır. (Paça suyunun üstündeki bütün yağları aldıktan sonra kaynamağa bırakmalıdır).

4 — Kaynatarak azaltmış olduğumuz paça suyuna, 2 bardak tavuk veya hindi suyu, 1 kahve fincanı limon suyu, varsa 2 adet komprime et suyu hülâsası ile, birkaç defa döğmek suretiyle hafif köpük haline getirilmiş 5 adet yumurta akı ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra ortadan daha az hararetteki ateşte kapaksız olarak 30 dakika hafif kaynamaya bırakmalı; sonra buna, on dakika kadar soğuk su içinde yatırmak suretiyle yumuşak bir hale getirilmiş 8 adet jölâtin yaprağı katmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra ateşten almalıdır.

5 — Ateşten almış olduğumuz bu paça suyunu; pek ince olmıyan bir peçeteden geçirmek suretiyle başka bir kaba süzerek suyu şeffaf bir hale getirdikten sonra buna; kalan 1 kahve fincanı limon suyunu ilâve etmeli, sonra da bu paça suyunu büyükçe bir forma veya kasenin ancak üçte ikisine kadar doldurmalı ve su koyulaşarak donmaya yüz tutar bir hale gelmesi için serince bir yere bırakmalıdır.

6 — Formadaki su koyulaşmağa başlayınca, buna; küçük küçük kesmiş ve muhtelif malzemelerle karıştırmış olduğumuz paçaları ilâve etmeli, sonra da formadaki paçaların iyice donması için serince bir yerde veya buz dolabında 4-5 saat kadar bırakmalıdır. (Paça suyu hafifçe koyulaşmağa yüz tutunca, kesmiş olduğumuz paçaları suya atmalıdır.)

7 — Sonra, iyice donmuş paçaları âzamî bir çeyrek dakika kadar ılıkça suya (sıcak değil) sokup çıkardıktan sonra üstüne bir kapak kapatmalı ve formayı altüst etmek suretiyle tabağa almalı ve arzu edilirse yanında bir kahve fincanı limon suyuna bir kahve fincanı rendelenmiş hardal kökü katılmış salça olduğu halde servis yapmalıdır.

(Şekil: 29)
Kemiklerin arasından çıkarılmış bütün bir kontrfilenin görünüşü

Bonfile (Şekil: 30) File (Bonfile)

Fasıl: 8

Kümes hayvanları porsiyonları: Reçetelerimiz, iki kap üzerinden 3 kişinin sabah ve akşam doyabilmesi için hesaplanmıştır. Tesbit edilen bu ölçülerde yapılacak herhangi bir kap veya kişi değişikliği aynı zamanda porsiyonlarca tesbit edilen tavuk, hindi vesaire miktarlarının da değişmesini icap ettirmektedir. Buna nazaran da kap veya kişi adetlerinin artış veya eksilişlerinde porsiyonların ihtiva etmesi gereken tavuk vesairenin içleri temizlenmiş bir halde gramlarını mütenasip bir şekilde gösterir cetveldir

Kap adetleri	Çocuklar	1 kişi	2 kişi	3 kişi	4 kişi	5 kişi
	Kümes Hayvanı	Kümes Hayvanı	Kümes Hayvanı	Kümes Hayvanı	Kümes Hayvanı	Kümes Hayvanı
	Gram	Gram	Gram	Gram	Gram	Gram
1 Kap yemek üzerinden	300	500	1000	1500	2000	2500
2 Kap yemek üzerinden	200	350	750	1000	1500	1750
3 Kap yemek üzerinden	150	250	500	750	1000	1250
4 Kap yemek üzerinden	100	200	400	600	800	1000

KÜMES HAYVANLARININ CİNSLERİNE GÖRE MEVSİMLERİ VE HUSUSİYETLERİ :

Tavuk: Kümes hayvanlarının içinde en makbulü tavuktur. Erkeği horoz yağsız ve kuru olması dolayısiyle makbul sayılmaz. Umumiyetle tavuklar, içleri temizlenmemiş halde 1.200-1.800 gram arasında gelmektedirler. İçleri çıkarıldıklarında sıkletlerinden % 10-15 kaybederler. En makbul tavuklar, çok yağlı oldukları halde yaşlarını tecavüz etmemiş olanlardır. Yaşlarına ilâve edilecek her 6 ay, tavukların pişmelerini güçleşti-

rir. Çok kart tavukları pişirmek kabil olmaz. Genç tavukları tefrik edebilmek için bunları göğüs kemiklerinin nihayet bulduğu sivri yeri muayene etmelidir. Sivri kemik kolayca sağa sola bükülür halde ise tavuk genç demektir. Tavukların en lezzetli zamanları Aralık-Şubat ve en lezzetsiz zamanları da kuluçka oldukları ve tüy değiştirdikleri Mart-Eylûl arasıdır.

Yarka : Tavukların 6 ile 8 aylıklarına yarka denilmektedir. Yarkalar umumiyetle 700-1000 gram arasındadırlar. Tavuğa nazaran daha yağsız, fakat çok daha çabuk pişmektedirler.

Piliç : Tavuğun 2-5 aylık yavrularına da piliç denilmektedir. Aşağı yukarı 200 gram gelmekte olan Mayıs piliçleri tâbir edilen 2 aylıkları küçük ve yağsız olmaları itibariyle makbul sayılmazlar. Hazirandan sonra lezzetle yenmeğe başlıyan piliçlerin en makbulleri 400-500 gram arasında gelen yağlı ve etleri beyaz olanlarıdır. Daha büyükleri yarkalaşmış demektir.

Hindi : Kümes hayvanlarının içinde tavuktan sonra hindi yer almaktadır. Ancak hindilerin palaz tâbir edilen 6-8 aylık arasında olanları makbuldür. Çünkü palazlar iyi beslendiklerinde, hiçbir zaman yaşını doldurmuş veya aşmış anaç hindileri aratmazlar. Hindilerin en lezzetli zamanları, palaz mevsimi olan Ekim, âzamî Şubat arasıdır. Bu aylardan sonra kuluçka ve tüy değiştirme mevsimine girdiklerinden etleri yenmiyecek derecede lezzetsiz olur. Hindilerin dişileri erkeklerinden daha makbul sayılmakta ise de, dişiler yağlı olmaları itibariyle haşlamaya, erkekleri de kızartmaya elverişlidir. Dişi hindiler umumiyetle 1½ ilâ 3, erkekler de 2 ilâ 5 kilo arasında olurlar.

Ördek : Ördeklerin en lezzetli zamanları palaz mevsimi olan Temmuz, hattâ Ağustos - Ekim arasıdır. Etlerinin hafifçe kokması itibariyle bu aylardan sonra ördeklere pek rağbet edilmemektedir.

Kaz : Bizde bu hayvanların en yenebilecek zamanları, yine palaz mevsimi olan Temmuz-Eylûl arasıdır. Bu aylardan sonra palazlıktan çıkmaları ve büyümeleri nisbetinde de yağlarının kokması dolayısiyle kazlar âdeta yenmez bir hale gelirler.

100 gram Tavuk Eti	100 gram Hindi Eti	100 gram Ördek Eti	100 gram Kaz Eti
125 adet kalori	178 adet kalori	132 adet kalori	345 adet kalori

Servis edilmeleri : Tavuklar; çorba, yumurta, balık ve etten sonra, sebze, pilâv, makarna ve böbrekten evvel servis yapılmalıdır.

BKIRDEM YEĞEN LOKANTASI, İstiklâl Caddesi 34/1

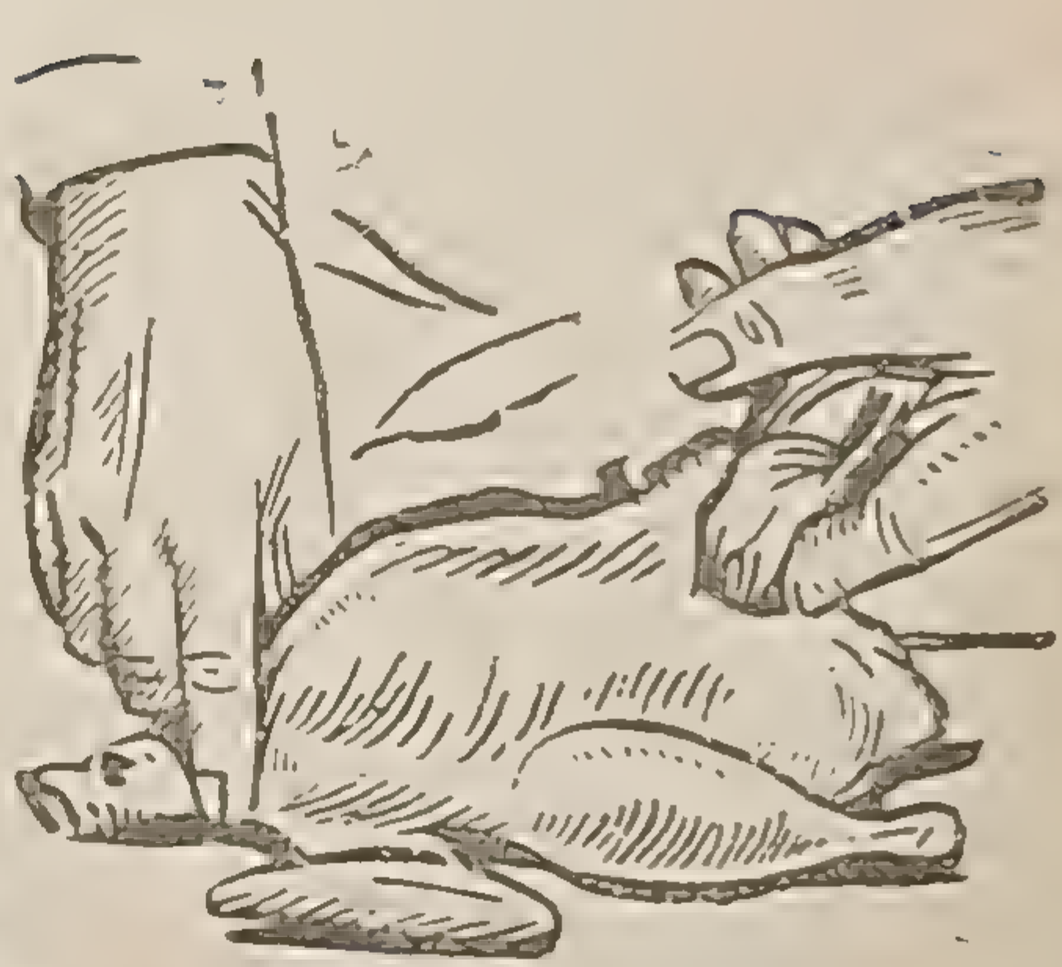
KÜMES HAYVANLARININ TÜYLERİNİN AYIKLANMASI. İÇLERİNİN TEMİZLENMESİ VE TÜTSÜLENMELERİ :

A. **Tüylerinin ayıklanması :** Herhangi bir kümes hayvanı olursa olsun, bunları tüylerini kolayca ayıklıyabilmek için; bu hayvanları keser kesmez, daha oynaşmakta iken derhal tüylerini yolmaya başlamalıdır, aksi takdirde, yani soğuyacak olurlarsa, tüyleri yolunurken derisi de çıkarak parçalanır. Fakat herhangi bir sebeple kesildikten sonra yolunmamış hayvanların tüylerini, ancak kaynar suya sokmakla ayıklamak mümkün olur. O takdirde, içleri temizlenmiş bu hayvanları kaynar suya sokarak, tüyleri deriden kolayca çıkar bir hale geliciye kadar suda bırakmalı, sonra da derhal sudan çıkararak tülerini yolmalıdır. (Suda fazla bırakıldıklarında, haşlanarak yağlarının erimesine sebebiyet verilmiş olur). Fakat bu kabil ayıklama ancak hayvanların içleri temizlendikten sonra yapılmalıdır. (Şekil: 31).

B. **Kümes hayvanlarının içlerinin temizlenmesi :** Bu hayvanların boyunlarındaki kursak tâbir edilen yem torbasını keserek, burada birikmiş yem ile gırtlağa doğru uzanan ince boruyu çekip çıkardıktan sonra, gerisinin iki parmak kadar aşağısından içeri ancak üç parmak girebilecek büyüklükte enliliğine kesmeli, sonra da kesilen bu yerden el sokarak hayvanların barsak, ciğer ve katılarını dışarı çekmek suretiyle içlerini temizlemelidir. Yalnız bunları dışarı çekerken, ciğere yapışık küçük fındık büyüklüvünde yeşil öd kesesinin patlamamasına ehemmiyetle dikka tetmelidir. Aksi takdirde, her ne kadar yıkanırlarsa yıkansınlar, pişdikten sonra etlerinde yine hafif bir acılık hissedilir. Bunun için de içleri dışarı çekerken parmaklarla lüzumundan fazla sıkmamak lâzımdır. (Şekil: 32).

C. **Tütsülenmeleri :** Hayvanların tüyleri yolunduktan sonra üstlerinde ince ve seyrek bazı tüyler kalır ki bunlar teker teker ayıklanamaz; bunları ancak kuvvetli olmıyan, fakat alevlice ateşte tütsülemekle gidermek mümkündür. Binaenaleyh herhangi bir kümes hayvanı olursa olsun, iyice yolunduktan sonra, bunları havagazı veya alevlice bir ateşte yukarıdan tutmak suretiyle bu ince tüylerin yanmasını temin etmelidir. Yalnız şunu da tekrar edelim ki, ateşin kat'iyen kuvvetli olmaması lâzım gelir. Kuvvetli ateş hayvanın derilerinin yanmasına veya kararmasına sebebiyet verir. Bu itibarla, ana tüyleri lüzumundan fazla tütsülemekte hiçbir fayda mevcut değildir (Şekil: 33).

(Şekil: 31)
Tavuk, hindi, ördek, kaz, ve av kuşlarının tüylerinin çıkarılışı



(Şekil: 32)
Tavuk, hindi, ördek ve büyükçe av kuşlarının içlerinin ayıklanışı

(Şekil: 33)
Tavuk, hindi, ördek vesair av kuşlarının alevli ateşte tütsülenmesi

(Şekil: 34)
Tavuk, hindi, ördek vesair av kuşlarının ayaklarının arkalarına geçirilişi

356 — TAVUK SÖĞÜŞÜ

(Vasati kalorisi: 1250-1500, bir kişiye: 416-500)

1 tavuk (1000-1200 gram)
14 bardak su
1 soğan ve havuç
½ çorba kaşığı tuz

Not : Tavuk söğüşünü (18) numarada tarif edildiği veçhile haşlamalı, ve tavuk iyice soğuduktan sonra, kol, but, göğüs ve sırt olmak üzere parçalara kesilmiş olarak (Şekil: 35) servis yapmalıdır

357 — TAVUK MAYONEZLİ

(Vasatî kalorisi: 3180, bir kişiye: 1060)

1 tavuk (1000-1200 gram)
14 bardak su
1 soğan ve havuç
½ çorba kaşığı tuz

Mayonezi:
2 yumurta sarısı
220 gram rafine zeytinyağı (1 bardak)
1 limon
Tuz

Not : Mayonezli tavuğu, (18) numarada tarif edildiği veçhile haşlamalı, soğuduktan sonra, kol, but, göğüs ve sırt olmak üzere parçalara keserek tabağa almalı (Şekil: 35) ve yanında (94) veya (95) numaralardaki tarifimiz gereğince hazırlanmış mayonez olduğu halde servis yapmalıdır.

358 — TAVUK SÜPREM SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 2370, bir kişiye: 790)

1 tavuk (1000-1200 gram)
14 bardak su
1 soğan ve havuç
½ çorba kaşığı tuz

Salçası:
50 gram Sana veya tereyağ (2½ borça kaşığı)
50 » un (1 kahve fincanı)
250 » süt (1 bardak)
250 » tavuk suyu (1 bardak)
Tuz

Not : Süprem salçalı tavuğu, (18) numarada tarif edildiği veçhile haşlamalı ve soğutmadan kol, but, göğüs ve sırt olmak üzere parçalara keserek tabağa almalı (Şekil: 35) ve yanında (82) numarada tarifimiz gereğince hazırlanmış süprem salçası olduğu halde servis yapmalıdır.

359 — TAVUK HAŞLAMASI SEBZELİ
(Vasatî kalorisi: 1710, bir kişiye: 570)

1 tavuk (1000-1200 gram)
14 bardak su
100 gram arpacık soğanı (10 adet)
200 » havuç (3 orta)
300 » sarı patates (2 adet)
100 » kereviz kökü (1 küçük)
1 kahve fincanı konserve iç bezelye
½ » » pirinç
½ demet maydanoz
1 çorba kaşığı tuz

1 — Bir tencereye, (258) inci sayfada tarif edildiği veçhile tüyleri çıkarılmış, içi temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33) yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş (Şekil: 34), kart olmıyan bir tavuk, 14 bardak su ile, bir silme çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı; suyun ısınmasiyle hâsıl olmaya başlıyan köpükleri, bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve tavuk pişmeye yüz tutar bir hal alıncıya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 1 saat haşlanmaya bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra, buna; soyulmuş 10 adet arpacık soğanı, yine soyulmuş ve ceviz büyüklüğünde parçalara doğranmış 2 sarı patates ve bir küçük kereviz kökü, kazınmış ve meyilli olarak küçük doğranmış 3 orta havuç ile ayıklanmış ve yıkanmış yarım kahve fincanı da pirinç ilâve ederek, tavuk ve sebzeler iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar bunları tekrar 30 dakika daha haşlamalıdır.

3 — Pişince; tavuğu tencereden çıkararak, kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara bölmeli (Şekil: 35), sonra da parçalanmış tavuğu çorba kâsesine yerleştirdikten sonra üstüne bir kahve fincanı konserve iç bezelye ile kıyılmış yarım demet de maydanoz katmalı ve üstlerine de tenceredeki su ve sebzeleri ilâve ettikten sonra servis yapmalıdır.

360 — ÇERKEZ TAVUĞU
(Vasatî kalorisi: 3957, bir kişiye: 1319)

1 tavuk (1000-1200)
14 bardak su
1 küçük baş soğan
1 » havuç
½ çorba kaşığı tuz

Salçası:
375 gram iç ceviz (3¾ bardak)
1 baş soğan
3 bardak tavuk suyu
1 çorba kaşığı kırmızı biber
3 küçük dilim bayat francala
½ çorba kaşığı tuz

1 — Bir tencereye; 14 bardak su, soyulmuş 1 soğan, kazınmış 1 havuç ile (258) inci sayfada tarif edildiği veçhile tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş tütsülenmiş (Şekil 31, 32, 33) ve yıkanmış aşağı yukarı 1000

gram ağırlığında bir tavuk koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlıyan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve tavuk yumuşak bir hal alıncıya kadar ortadan az hararetteki ateşte pişirmeli, sonra da tencereyi ateşten alarak, tavuğu suyu ile birlikte ılınmaya bırakmalı, ılınınca tavuğu tencereden alarak, kemiklerini çıkarmalı ve etlerini de yarımşar parmak büyüklüğünde parçalara ayırarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, içlerinin zar gibi kısımları ayıklanmış ve üç çeyrek bardak iç cevizi et makinesinin en ince dişiyle bir defa çektikten sonra, çekilmiş bu cevizlere küçük parçalara doğranmış 1 orta baş soğan, suda ıslanmış ve sıkılarak suyu çıkarılmış 3 küçük dilim francala, 1 çorba kaşığı kırmızı biberle yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, harmanlamak suretiyle hepsini birbirleriyle karıştırmalı, sonra ekmek ve soğanlı cevizi tekrar bir defa makineden geçirmek suretiyle ceviz yağının çıkmasini temin etmeli, sonra da çıkan yağı bir kahve fincanına süzerek sonradan kullanılmak üzere bir tarafa bırakmalı, yağı süzülmüş cevizleri de bir tecereye almalıdır. (Süs olarak kullanacak olduğumuz ceviz yağının en çok bir fincan olması lâzımdır. Yağ fazlasını tekrar tenceredeki cevizlere katmalıdır. Aksi takdirde ceviz salçası lezzetsiz olur).

3 — Sonra tenceredeki cevizlere; azar azar olmak üzere, 3 bardak ılıkça tavuk suyu katmalı. bir taraftan da avuç veya yumurta teli ile iyice vurmak suretiyle cevizlerin tavuk suyu içinde ezilerek hallolmasını temin etmelidir. (Bazan cevizlerin bir kısmı top top kalırlar, o takdirde salçayı kalın delikli bir süzgeçten geçirmelidir).

4 — Bilâhare, elde edilen bu salçanın yarısını, küçük parçalara ayırmış olduğumtz tavuklara ilâve ederek, karıştırmak suretiyle salçayı tavuklara iyice bulamalı sonra da salçalanmış bu tavukları servis tabağına alarak üstlerine bastırmak suretiyle tabağa muntazam bir şekilde yerleştirmeli ve sonr da üstlerine ceviz salçasının diğer yarısını dökmeli ve salçanın üstüne de fincana süzmüş olduğumuz ceviz yağını gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

TAVUK JÖLESİ

(Vasatî kalorisi: 1450, bir kişiye: 483)

1 tavuk (1000-1200 gram)
12 bardak su
1 havuç
1 soğan
½ çorba kaşığı tuz

Donması için:
200 gram yağsız sığır kıyması
4 yumurta akı
½ çorba kaşığı limon suyu
12 adet jölâtin yaprağı

1 — Bir tencereye, (258) inci sayfada tarif edildiği veçhile tüyleri

yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33) ve yıkanmış 1 orta büyüklükte tavuk, 12 bardak su, 1 havuç, 1 küçük soğan ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tavuk iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte haşlamalı ve pişince; tencereden çıkararak evvelâ ikiye, sonra da kol, göğüs ve but olmak üzere parçalara ayırdıktan sonra (Şekil: 35), tavuğu parçalamadan, gayet itinalı bir surette göğüs vesair kemiklerini çıkarmalı ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

2 — Sonra başka tencereye; 4 adet yumurta akı koyarak telle iki dakika kadar döğmek suretiyle akları hafif bir köpük haline getirmeli, sonra da bu aklara yarım çorba kaşığı limon suyu, 200 gram yağsız sığır kıyması ve imkân nisbetinde üstünün yağı alınmış ve süzülmüş, tavuğun içinde haşlandığı suyunu ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra ortadan daha az hararetteki ateşte kapaksız 30 dakika hafif hafif kaynamaya bırakmalıdır. (Tavuk suyunun en aşağı 5 bardak gelmesi lâzımdır, tavuğun kart olması dolayısiyle suyu çok azalmışsa bir miktar su katarak 5 bardağa çıkarmalıdır).

3 — Sonra tencereyi ateşten alarak, üstünde birikmiş olan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp atmalı, sonra da bu suyu kalın peçeteden geçirmek suretiyle süzdükten sonra ölçmelidir. (Suyun aşağı yukarı üç ilâ üç buçuk bardak gelmesi lâzımdır). Sonra bu suyu tekrar ateşe oturtarak kaynattıktan sonra, 15 dakika kadar suda yatırılmış 12 adet jölâtin yaprağı ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra ateşten almalı ve soğumaya bırakmalıdır.

4 — Soğuyunca; altı düz ve aşağı yukarı 25 santim uzunluğunda bir formayı, içinde bir miktar buzlu su olan, bir tepsiye oturttuktan sonra bunun içine, ancak yarım parmak, yani bir ilâ bir buçuk santim yükseklikte jolâtinli tavuk suyu dökmeli ve jöleyi iyice donmaya bırakmalıdır.

5 — Kalıp içindeki jöle donunca; bunun üstüne haslanmış, kemiklerini çıkarmış ve parçalara ayırmış olduğumuz tavuk etini muntazam bir şekilde yerleştirdikten sonra üstlerine kalan jölâtinli suyu ilâve etmeli ve bunu da donmaya bırakmalı ve iyice donunca; kalıbı üç beş saniye kadar ılık suya sokup çıkararak jölenin kalıba yapışıklığını gidermeli, sonra da jölenin üstüne bir kapak kapatarak altüst etmek suretiyle tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

362 — TAVUK JÖLESİ ŞAHANE USULDE (Mousse au Volaille)
(Vasatî kalorisi: 2560, bir kişiye: 853)

3 tavuğun göğüsleri
3 bardak tavuk jölesi
75 gram çiğ krema (1 kahve fincanı)

Salçası:
20 gram un (½kahve fincanı)
20 » tereyağ veya Sana (1 çorba kaşığı)
200 » çiğ krema (2¾ kahve fincanı)
Tuz

1 — Bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile yarım kahve fincanından az eksik un koyarak, karıştırmak suretiyle 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara; iki üç çeyrek kahve fincanı çiğ krema ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, mahlût mahallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli ve ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.

2 — Sonra: 20 santim kutrundaki altı düz bir formayı, içinde buz olan bir tepsiye oturttuktan sonra formaya; (74) numaradaki tarifimiz veçhile hazırlanmış 4 bardak tavuk jölesinden sadece yarım bardağını ilâve ederek, formayı buzdan kaldırmadan oynatmak suretiyle, kalıp içinde jöleden ince bir tabaka vücuda getirmeli, sonra da kalıbın tam ortasına, (18) numarada tarif edildiği veçhile haşlanmış, derisi çıkarılmış, etrafı kesilerek muntazam bir şekle sokulmuş ve meyilli ince dilimlere kesilmiş sadece 1 adet, göğsü ve parlak tarafı alta getirilmiş ve yarılarına kadar da birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak yerleştirmeli ve kalıbı böylece buz içinde bırakmalıdır.

3 — Sonra, kalan iki küçük tavuğun haşlanmış göğüslerinin üstlerindeki deriyi sıyırıp çıkardıktan sonra bunları büyükçe havana koymak ve döğmek suretiyle iyice ezilmelerini temin etmeli, sonra da bunlara azar azar olmak üzere, hazırlamış ve soğutmuş olduğumuz salçadan katmak ve bir taraftan da tekrar döğmek suretiyle salçayı etlere yedirerek, bunları âdeta bir macun haline getirmeli ve buz dolabında iyice sıkılaşmaya bırakmalıdır. (Macun haline getirilmiş göğüslerin bir defa da elek veya süzgeçten geçirilmesi şayanı tavsiyedir).

4 — Sıkılaşınca, bunlara; şekersiz olarak telle döğülerek, kabarık ve sıkı bir hale getirilmiş olan 80-100 gram arasındaki şantiye kremasını ilâve ederek, macun halindeki göğüsleri sıkma torbasiyle sıkılabilecek yumuşaklığa getirmeli, sonra da bu macunu sıkma torbasına koyarak, kalıbın içindeki donmus jölenin üstüne, fakat kenarlarından bir parmak daha içeriye doğru olmak üzere aynı zamanda göğsün etrafına, bir parmak kalınlığında göğüs püresi sıkmalı (Şekil: 77), sonra da bu macunun üstü-

ne kalan tavuk jölesini katmak suretiyle pürenin iyice üstlerini kapatmalı ve jöle iyice pelteleşip de katı bir hale gelinciye kadar aşağı yukarı 2 saat kalıbı buz içinde bırakmalıdır. (Kalıbın ortasına yekpare göğüs koymadan, macun gibi göğüsleri, donmuş jölenin üstüne sıvamak ve üzerine de tekrar jöle ilâve etmek suretiyle yapmak da kabildir).

5 — Donunca; kalıbı buzdan alarak, kalıbı ılıkça suya bir sokup çıkardıktan sonra üstüne bir tabak kapatmalı ve sonra da kalıbı altüst etmek suretiyle tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Ortasına göğüs koymadan, yuvarlak kesilmiş füme dil yerleştirdikten sonra etrafına da göğüs sıkmak suretiyle yapmak da kabildir).

363 — SOĞUK TAVUK

(Vasatî kalorisi: 2715, bir kişiye: 905)

1 tavuk (1000-1200 gram)
14 bardak su
1 soğan ve havuç
1 silme çorba kaşığı tuz

Salçası:

20 gram Sana (1 çorba kaşığı)
25 » un ½ kahve fincanı)
175 » süt (¾ bardak)
½ bardak tavuk suyu fazla kaynatılmış
Tuz

Salatası:

250 gram sarı patates (1 büyük)
150 » havuç (2 orta)
½ bardak iç bezelye
½ » mayonez

1 — Reçetemizde gösterilen 1 tavuğu (18) numarada tarif edildiği veçhile haşlamalı ve pişince; tencereden çıkararak evvelâ ortasından ikiye, sonra da kol, göğüs ve but olmak üzere muhtelif parçalara ayırdıktan sonra (Şekil: 35) tavuğu dağıtmadan kemiklerini çıkarmalı ve bir tepsiye sıralamalıdır. (Kemiklerini çıkarmadan servis yapmak mümkün ise de, bilhassa büyük ziyafetlerde, kemiği çıkartılmış olarak servisi daha münasiptir. Kemiğin çıkarılması ise; göğüs etlerini kemiği hizasından kesmek, but taraflarını ise, kıvrım yerlerinden parçalara ayırdıktan sonra kemiğin uzandığı istikamette iç taraflarından yarmak suretiyle kemikleri çıkarılmalıdır).

2 — Sonra küçük bir kaba, 1 silme çorba kaşığı Sana ile yarım kahve fincanı un koyarak, karıştırmak suretiyle sarartmadan 2 dakika kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu una; üç çeyrek bardak süt, yarım bardak tavuk suyu (kaynatılarak azaltılmış) ile, 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, süt mahallebi kıvamında bir koyuluğa geliciye kadar karıştırarak pişirmeli ve ateşten alarak, 5 dakika kadar ılınmaya bırakmalı, sonra da ılınmış bu salçayı, parçalara ayırmış ve tepsiye sıralamış olduğumuz tavuk etlerinin üstlerine dökmek ve yaymak suretiyle etlerin üstlerine koyu salçadan bir tabaka vücuda getirmeli ve sonra da salçanın iyice donması için 1-2 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

(Bazan salça, lüzumu kadar koyulaştırılmamış olmasından üstte durmıyarak alta sızar, buna meydan vermemek için, tavukları en iyi salçalama usulü, tavuk etlerini yan yana olmak üzere, ancak alabilecek büyüklükteki bir kaba, bu etleri imkân nisbetinde bitiştirerek döşedikten sonra salçayı üstlerine dökmeli ve donmaya bırakmalıdır. Donunca da küçük parça etleri üstünde salçası olmak üzere biçimleri istikametinde keserek tekrar kaptan çıkarmalıdır).

3 — Sonra, salçalamış ve dondurmuş olduğumuz bu etleri; yukarıda salatası hanesinde gösterilen malzeme ile ve (11) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa muntazam bir şekilde döşenmiş bir nevi Rus salatasının üstüne yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

364 — TAVUK YAHNİSİ

(Vasatî kalorisi: 2750, bir kişiye: 916)

2 adet yarka
100 gram sadeyağı veya Vita
5 çorba kaşığı)
600 » soğan (2 büyükçe)
500 gram domates (3 büyük) veya
1 kahve fincanı domates salçası
(Tercihan TAMEK)
2 bardak su
Tuz ve biber

1 — Bir tencereye, (258) inci sayfada tarif edildiği veçhile, tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33) ve yıkanmış, sonra da kol, göğüs ve but olmak üzere parçalara ayrılmış (Şekil: 35), kaburga ve bel kemikleri çıkarılmış 2 adet yarka, yani senesini doldurmamış tavuk, 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, kuvvetlice ateşte, arada bir karıştırmak suretiyle tavukları 8 dakika kadr sote etmelidir.

2 — Sonra tavuklara, ince ve yarım ay şeklinde kesilmiş 6 büyükçe soğan ile yarım silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, soğanlar hafifçe ölmüş bir hal alıncıya kadar kavururcasına pişirmekte devim etmelidir.

3 — Soğanlar ölünce; bunlara, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 4 büyükçe domates veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 1-2 kahve kaşığı karabiber ve 5 dakika sonra da 2 bardak su ilâve etmek suretiyle, tavuklar iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar hafif ateşte aşağı yukarı bir buçuk ilâ bir üç çeyrek saat pişmeğe bırakmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır. (Su azalmasına rağmen tavuklar pişmişse, bir miktar daha sıcak su ilâve ederek, uişirmekte devim etmelidir).

Not : Tavuklar sureti kat'iyede senesini doldurmamış yarka olmaları lâzımdır. Aksi takdirde, parçalara kesilmiş tavuklar hafifçe yumuşak bir hal alıncıya kadar haşladıktan sonra yağda sote edilmeleri icap eder.

365 — TAVUK KIZARTMASI TENCEREDE

(Vasatî kalorisi: 2385, bir kişiye: 795)

1 tavuk (1000-1200 gram)
10 bardak su
150 gram soğan (2 orta)
75 » havuç (1 orta)
1 çorba kaşığı tuz

Salçası:
300 gram domates (2 büyük) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
40 gram sadeyağ (2 çorba kaşığı)
40 » vejetalin (2 çorba kaşığı)
2½ bardak tavuk suyu

1 — Bir tencereye, (258) inci sayfada tarif edildiği veçhile tüyleri çıkarılmış, içi temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve ayakları arkasına geçirilmiş (Şekil: 34) 1 adet tavuk, 10 bardak su, kazınmış ve küçük doğranmış 1 havuç, dörde bölünmüş 2 soğan ile 1 çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlıyan köpükleri, bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve tavuk pişmiş bir hale gelinciye kadar ortadan daha az harareteki ateşte haşlamaya bırakmalıdır.

2 — Pişince; tencereden çıkararak, içinde kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı vejetalin ve 2 silme çorba kaşığı sadeyağ olan tencereye katmalı, sonra da tencerenin kapağını kapatarak, tavuğun bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafını çevirmek suretiyle her bir tarafı pembe bir renk alıcıya kadar ortadan daha az harareteki ateşte kızartmalı ve kızarınca; tencereden çıkararak, kol göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara ayırmak suretiyle servis tabağına yerleştirmeli (Şekil: 35), ılıkça bir yere bırakmalıdır.

3 — Müteakıben, tavuğun kızardığı tenceredeki yağa da yine tavukla haşlanmış olan havuç ve soğanları da katarak, bunları yağda 2-3 dakika kavurduktan sonra, buna kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve çok küçük doğranmış 2 orta domates veyâ yarım kahve fincanı domates salçasiyle 5 dakika sonra da iki buçuk bardak tavuk suyu katmalı ve hepsini bir 5 dakika daha kaynattıktan sonra, bunları sebzeleriyle birlikte ince delikli bir süzgeçten üstlerine bastırmak suretiyle geçirmeli (Şekil: 3) ve sonra da salçayı tabaktaki tavuk parçalarının üzerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

366 — TAVUK KIZARTMASI FIRINDA

(Vasatî kalorisi: 2055, bir kişiye: 685)

1 tavuk (1000-1200 gram)
8 bardak su
½ çorba kaşığı tuz

Salçası:
150 gram soğan (2 orta)
70 gram sadeyağ veya Vita (3½ çorba kaşığı)
1½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak tavuk suyu

1 — Bir tencereye; (258) inci sayfada tarif edildiği veçhile tüyleri

çıkarılmış, içi temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş (Şekil: 34), 1 tavuk, 8 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasiyle üstünde hâsıl olmaya başlıyan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve tavuk pişmiş bir hale geliciye kadar ortadan daha az harareteki ateşte haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, tavuğu içinde kızartacak olduğumuz tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; üç buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile çentilircesine küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar altın sarısı bir hal alıncıya kadar kavurmalı, sararınca; bunlara derhal 2 bardak tavuk suyu, bir bir çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile tuz da ilâve ederek, hepsini bir 5 dakika daha kaynatmalı, sonra bu domates ve soğanlı suyu bir süzgeçten geçirmelidir.

3 — Sonra, elde edilen bu domates salçası suyu, tepsiye yerleştirmiş olduğumuz tavuğun üstüne dökerek, tepsiyi fırına sürmeli ve tavuğun bir tarafı iyice kızardıktan sonra diğer tarafını çevirmek ve ikide bir de, tepsideki salçalı sudan almak ve tavuğun üstüne gezdirmek suretiyle tavuğu iyice kızartmalı ve fırından almalıdır.

4 — Müteakıben, tavuğu tepsiden çıkararak, kol, göğüs, sırt, but olmak üzere parçalara ayırmalı (Şekil: 35), muntazam bir şekilde tabağa yerleştirdikten sonra üstlerine, tepsideki salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.

367 — TAVUK MACAR USULÜ HAMURU
(Vasatî kalorisi: 3815, bir kişiye: 1271)

2 adet yarka (senesini doldurmamış tavuk
100 gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
500 » soğan (3 büyük)
500 » domates (3 büyük) veya
1 kahve fincanı domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 kahve kaşığı acı kırmızı biber
2 dolmalık yeşil biber
2 bardak su
Tuz

Hamuru:
200 gram un (4 kahve fincanı)
125 » su (½ bardak)
1 yumurta
Tuz

1 — Bir tencereye 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, çentilircesine küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe ölünceye kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra öldürülmüş bu so-

ğanlara, soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 3 büyükçe domates veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 kahve kaşığı kırmızı biber, 2 adet dolmalık yeşil biber ilâve ederek, domates eriyip de salçamsı bir hal alıcıya kadar 5-8 dakika arasında pişirmelidir.

2 — Domatesler eriyince; tencereye, (258) inci sayfada tarif edildiği veçhile, yolunmuş, içleri temizlenmif, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış, kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara kesilmiş (Şekil: 35) ve kaburga kemikleri çıkarılmış 2 adet senesini doldurmamış yarka parçaları ile 2 tatlı kaşığı da tuz katarak, arada bir karıştırmak suretiyle 5-10 dakika daha pişirmeli, sonra da bunlara iki, üç seferde yani her suyunu çekişte yarım bardak olmak üzere 2 bardak kadar da sıcak su ilâve ederek, tavuklar iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar hafif ateşte aşagı yukarı bir buçuk ilâ bir saat kırk beş dakika pişmeğe bırakmalı ve tabağa alarak, yanında, aşağıda tarifini yapacak olduğumuz hşlanmış Macar hamuru olduğu halde servis yapmalıdır.

Macar hamurunun yapılışı : Bir tabağa 200 gram un eledikten sonra buna; 1 adet yumurta, bir miktar tuz ile azar azar olmak üzere yarım bardak da su ilâve etmek ve karıştırmak suretiyle yumuşakça bir hamur yapmalı, sonra elde edilen hamurdan, bıçak ucu ile ufak parçalar kopararak, içinde kaynar tuzlu su olan bir tencereye atmalı ve hamurlar suyun üstüne çıkıncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika haşladıktan sonra iyice süzmeli ve tavukların bulunduğu tabak içinde servis yapmalıdır.

368 — TAVUK YUFKA İÇİNDE

Vasatî kalorisi: 3910, bir kişiye: 1303)

1	yarka (800 gram)	2	bardak su
50	gram vejetalin (2½ çorba kaşığı)	½	çorba kaşığı tuz ve biber
400	» soğan (4 büyük)		Hamuru:
200	» domates (1 büyük) veya	300	gram hazır baklava yufkası
½	kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)	160	» sadeyağ veya VİTA) (8 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye; (258) inci sayfada tarif edildiği veçhile tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33) ve yıkanmış, sonra göğüs but ve sırt olmak üzere, parçalara kesilmiş (Şekil: 35), kaburga kemikleri çıkarılmış 1 adet büyükçe yarka yani senesini doldurmamış tavuk ile iki buçuk silme çorba kaşığı da vejetalin koyarak, kuvvetlice ateşte arada bir karıştırmak suretiyle tavuk parçalarını 8-10 dakika arasında az pişirmelidir.

2 — Sonra, yağda az pişirmiş olduğumuz bu tavuğa piyaz soğanı tâbir edilen yani yarım ay şekilinde ince kesilmiş 4 büyükçe soğan ilâve ederek, soğanlar hafifçe ölmüş bir hal alıncıya kadar 10-15 dakika kavururcasına pişirmekte devam etmeli ve soğanlar ölünce; bunlara, kabuğu çıkarılmış ve küçük doğranmış 1 büyük domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, yarım çorba kaşığı tuz, karabiber ile 2-3 seferde olmak üzere 2 bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, tavuk pişip ve tenceredeki su da çekerek ancak yağ ile kalıncıya kadar, bunları ortadan daha az harareteki ateşte bir buçuk ilâ iki saat arasında pişirmeli ve ateşten alarak, soğuduktan sonra bütün kemiklerini çıkarmalı ve tavuğun yarım parmaktan daha büyük olmamak üzere küçük parçalara böldükten sonra bu parçaları tekrar tenceredeki soğanlara katmalıdır.

3 — Bunu müteakıp, bayat olmıyan 12 adet hazır baklava yufkasını, büyüklük ve küçüklüklerine göre, ikişer ikişer ayırdıktan sonra, bu çiftter yufkalardan sadece bir tekini alarak, bunun üstüne fırça veya tavuk tüyü ile, bir kap içinde birbirlerine karıştırarak eritmiş olduğumuz sekiz silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita yağından hafifçe yağ sürmeli ve yağ sürülmüş bu tek hamurun üstüne ikinci eşini oturtmalı ve üste oturtulmuş ikinci hamurun üstüne de uzunluğuna doğru ancak yarıya kadar yine fırça ile hafifçe yağ sürdükten sonra, hamurun yağ sürülmemiş tarafını yağ sürülmüş tarafa kapatmak suretiyle bu çift hamurları dörde katmerlenmiş olarak dört köşe bir şekle sokmalı, sonra da bu dört köşe hamurun tam orta kısmına; altı çift hamura yetebilecek miktarda hazırlamış olduğumuz soğanlı tavuk içinden az yayılmış olarak iç koyduktan sonra, için etrafındaki hamurları, için üstüne doğru bohça katlar gibi kapatmak suretiyle her çift yufkadan birer tane olmak üzere, el büyüklüğünde bohçacıklar vücuda getirmeli ve bu bohçaları birer parmak ara ile fırın tepsisine yerleştirmelidir.

4 — Sonra, tepsideki bohçaların üstlerine, yine fırça ile yağ sürdükten sonra, tepsiyi orta harareteki fırına sürerek, üstleri iyice kızarıncıya kadar bunları 15-20 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

369 — TAVUK KROKETİ (Köftesi)

(Vasatî kalorisi: 2655, bir kişiye: 885)

300 gram tavuk (yarım tavuk)
Salçası:
40 gram Vita (2 çorba kaşığı)
60 » un (1¼ kahve fincanı)
200 » süt (¾ bardak)
25 » rende kaşar (1 kahve fincanı)
3 adet yumurta sarısı
Karabiber, Tuz
Kızartmak için:
1 bardak galeta tozu
2 adet yumurta
220 gram Tur veya rafine çiçek yağı (1 bardak)

1 — Bir kuşaneye 2 silme çorba kaşığı Vita yağı koyarak eritmeli, sonra buna bir bir çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek, karıştırmak suretiyle unu sarartmadan iki dakika kavurmalı, sonra buna; üç çeyrek bardak da süt katarak, iyice bir karıştırdıktan sonra, bu mahlûta sırasiyle, 1 kahve fincanı gravyer veya kaşar peyniri, 3 adet yumurta sarısı, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve etmeli ve mahlût sıkıca bir hamur haline gelinciye kadar aşağı yukarı 5 dakika karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten alarak, buna; haşlanmış ve ince kıyılmış 300 gram tavuk veya hindi eti ilâve etmeli ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, sertçe bir hal alması için mahlûtu kuşanesiyle birlikte buz dolabı veya serince bir yerde en aşağı 2-3 saat dinlenmeye bırakmalıdır. (Bu mahlûta ince kıyılmış 50 gram dil, hattâ 50 gram kadar da, kabukları soyulmuş, 10 dakika kadar da tuzlu suda haşlanmış ve kıyılmış mantar katmak da kabildir. Ancak o takdirde et miktarını 300 den 250 grama indirmek icap eder.

2 — İki saat sonra, kuşanedeki mahlûttan irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, bunlara ister yuvarlak, ister parmak biçiminde uzun şekiller verdirmeli, sonra bunları sırasiyle bir tabak içindeki galeta tozuna, çalkanmış iki adet yumurtaya, sonra da tekrar galeta tozuna batırmak suretiyle köfteleri galetalamalı ve sonra da galetalamış olduğumuz bu köfteleri, içinde kızdırılmış bir bardak Tur veya rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, arada bir çevirmek suretiyle köftelerin her bir tarafları nar gibi oluncıya kadar kızartmalı ve delikli kepçe ile tabağa alarak servis yapmalıdır.

Not : Bilhassa lokantalarda bu hamuru buz dolabında dinlendirdikten sonra, bıçağı çıkarılmış ve ağzına lira yuvarlağında bir huni geçirilmiş et makinesinden geçirerek köftelere muntazam yuvarlaklıklarda şekiller verdirmek suretiyle pişirmelidir.

370 — TAVUK KOTLETİ KİYEFSKİ USULÜ

(Vasatî kalorisi: 2225, bir kişiye: 741)

2 tavuk
½ kahve fincanı un
1 bardak galeta tozu
2 yumurta
Tuz, biber

İçine ve kızartmasına:
100 gram tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)
225 » vejetalin veya rafine Zeytinyağı (1 bardak)

1 — İki adet tavuğun, göğüs kısımlarındaki derilerini sıyırarak çıkardıktan sonra, tavuğun her iki taraflarındaki göğüs etlerini, göğüs kemiği hizasında ve kanadı da göğüs etlerine yapışık olmak üzere kesmek suretiyle göğüs etlerini çıkarmalı, sonra da çıkarılan her göğüs etine ya-

pışık kanadı ancak üç santim uzunluğunda kesmek ve etlerini kazımak suretiyle tıpkı gaga şekline sokmalı, sonra da bu dört göğüs etlerinin iç kısımlarındaki küçük parça göğüs etlerini büyük kısımlardan ayırarak bir tarafa bırakmalıdır. (Gerek deriyi sıyırmak ve gerekse göğüs etlerini rahatça çıkarabilmek için, evvelemirde tavuğun arka but kısmı ile ön kısmını birbirlerinden ayırmak iktiza eder. O takdirde tavuğun butlarının iç kısımlarındaki yani göğüs arka kısmiyle butları birbirlerine bağlıyan deriyi kesmek suretiyle butları göğüsten ayıdıktan sonra tavuğun sırt ve aşağı yukarı orta kısımlarına yakın bir yerde mevcut olan hafif bir çukurluğa da bir bıçak vurmak suretiyle bel kemiğini kırmalı, sonra da kırılmış bu yerden tavuğu ikiye bölmek, aynı zamanda arka kısımlariyle birlikte deriyi yukarıya doğru sıyırmak suretiyle, tavuğun arka kısmiyle göğüs kısmının derisi de ayrılmış olduğu halde göğüs kısmını arka kısmından ayırmalı ve ancak bu ameliyeden sonradır ki göğüs etlerini kemikten çıkarmalıdır).

2 — Sonra, büyük parça göğüs etlerini alarak bunların üstlerindeki parlıyan zarı gayet ince tıraş edercesine kesip attıktan sonra, göğüs etlerinin tam orta kısımlarındaki sinirleri bıçak ucu ile çıkararak atmalı, sonra da sinirleri çıkarılmış bu etleri hafifçe suya batırıp çıkardıktan sonra bunları et döğmeğe mahsus demirle döğmek suretiyle göğüs etlerini iyice yassıltarak büyütmeli ve sinirleri çıkarırken açılan veya yırtılan kısımlara da, bir tarafa bırakmış olduğumuz küçük parça göğüs etlerini koymak ve ıslatılmış demirle üstlerine tekrar vurmak suretiyle bu yırtıkları yamamalıdır. (Parlak zarları tıraş edemiyenler, bıçak ucu ile yüzmelidir).

3 — Sonra yassıltmış ve yamalamış olduğumuz bu etlerin tam ortalarından uzunluklarına yani gaga gibi kanat kemiğinin iki santim altından aşağısına kadar, aynen parmak şekline sokmuş olduğumuz birer adet tereyağını oturtmalı, sonra her iki taraflardaki göğüs etlerini yağın üstüne doğru sararcasına sıkıca kapatmak suretiyle yağları görünmez hale getirmeli, sonra da, uskumru dolması gibi uzun bir şekle sokmuş olduğumuz bu göğüs etlerini 2 saat kadar buz dolabı veya serince bir yerde bırakarak, yağların iyice donmalarını temin etmelidir.

4 — İki saat sonra göğüs etlerini tuz ve biberlemeli, sonra tabak içindeki yarım kahve fincanı una, çalkanmış 2 adet yumurtaya, galeta tozuna, sonra da tekrar yumurtaya ve galeta tozuna batırmak suretiyle bu göğüs etlerini galetalamalı sonra da galetalanmış bu göğüs etlerini, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya atarak, bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları 3 ilâ 4 dikika arasında kızartmalı ve

bir delikli kepçe ile tabağa alarak, yanında Pom pay olduğu halde derhal servis yapmalıdır. (Pom pay «507» numarada tarif edilmiştir).

371 — FORŞMAK (Rus usulü tavuk)

(Tavuk suyu elde etmek için haşlanmış veya kalmış tavuk etlerinden istifade etmek maksadiyle yapılmalıdır)

(Vasatî kalorisi: 2750, bir kişiye: 856)

½ haşlanmış orta büyüklükte tavuk
80 gram Sana (4 çorba kaşığı)
250 » sarı patates (2 adet)
100 » mantar
50 » füme dil (5 dilim)
75 » soğan (1 orta)
75 » ekşi krema (1 kahve fincanı)
15 » tuzsuz domates salçası
1 çorba kaşığı (Tercihan TAMEK)
25 gram un (½ kahve fincanı)
250 » süt (1 bardak)
3 hazırlop yumurta beyazı
½ limon suyu
1 çorba kaşığı hardal
Tuz, kara ve kırmızı biber

Üstüne:
1 kahve fincanı rende gravyer veya kaşar

1 — Kitabımızın (18) numarada tarif edildiği veçhile haşlanmış yarım orta büyüklükteki tavuğun kemiklerini çıkardıktan sonra etlerini aşağı yukarı yarım parmak en ve boyunda küçük parçalara kesmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye, 4 silme çorba kaşığı Sana, haşlandıktan sonra kabuğu soyulmuş ve yine yarım parmak boyunda küçük parçalara kesilmiş 2 sarı patates, kabuğu soyulmuş, siyah kısımları çıkarılmış ve küçük kesilmiş 2 adet mantar ile, imkân nisbetinde ince doğranmış 1 orta baş soğan koyarak, patatesler hafif sarmısı bir renk alıncıya kadar arada bir karıştırmak suretiyle hepsini kavurmalı, sonra bunlara sırasiyle yarım kahve fincanı un, küçük doğranmış 5 dilim füme dil, yine küçük doğranmış 3 hazırlop yumurtadan yalnız beyazı, 1 çorba kaşığı hardal, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 kahve kaşığı kırmızı biber, 1 kahve fincanı ekşi krema (smatana), bir çorba kaşığı konserve tuzsuz domates salçası, 1 tatlı kaşığı tuz, küçük koserek bir tarafa bırakmış olduğumuz yarım tavuk ile azar azar olmak üzere 1 bardak da süt ilâve etmeli ve mahlût koyuca bir kıvama geliciye kadar aşatı yukarı 10-15 dakika karıştırarak pişirmekte devam etmelidir.

3 — Mahlût koyulaşınca buna, yarım adet de limon suyu ilâve ettikten sonra tencereyi ateşten almalı ve mahlûtu bir güvece muntazam bir sekilde yerleştirmeli ve üstüne 1 kahve fincanı rende gravyer peynirini serptikten sonra güveci fırına sürerek, üstteki peynirler pembe bir renk alıncıya kadar aşağı yukarı 15 dakika gratine etmeli (fırınlamalı) ve servis yapmalıdır.

372 — TAVUK CİĞERİ SOTELİ SALÇALI
(Vasatî kalorisi: 925, bir kişiye: 308)

250 gram tavuk ciğeri ve katısı
40 » vejetalin veya Vita (4 çorba kaşığı)
250 » taze iç bezelye (1 bardak)
Tuz

Salçası:
40 gram tereyağ veya Sana (2 çorba kaşığı)
50 » soğan (1 küçük)
250 » domates (2 orta)
1 kahve kaşığı toz şeker
Tuz, biber

1 — Bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile, çentilircesine küçük kesilmiş 1 küçük soğan koyarak, soğan pembemsi bir renk alıncıya kadar karıştırarak kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğana, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 orta baş domates, 1 kahve kaşığı toz şeker, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, domatesler eriyip de az koyumsu bir hal alıncıya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 15 dakika karıştırarak pişirmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakıp, 10 adet tavuk ciğeri ile 10 adet tavuk katısını aşağı yukarı üçer santim en ve boyunda parçalara doğradıktan sonra bunları, içinde az kızdırılmış 4 silme çorba kaşığı vejetalin veya Vita olan tavaya atarak, arada bir karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar sote etmeli ve bir delikli kepçe ile tabağa almalıdır.

3 — Tabağa almış olduğumuz sote ciğerlere; içinde yarım fındık büyüklüğünde soda olan 4 bardak kaynar suya atarak on dakika haşlanmış 1 bardak iç bezelye (konserve kullanıldığında bir dakika haşlamalıdır) ile, hazırlamış olduğumuz domates salçasını sıcak olarak katmalı ve tavuk ciğerlerini derhal servis yapmalıdır.

Not : Bu ciğerlere, domates salçası yerine (86) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış, yarım bardak mader salçası ilâve etmek suretiyle servis yapmak da mümkündür.

373 — PİLİÇ IZZGARASI
(Vasatî kalorisi: 1500, bir kişiye: 500)

3 adet piliç
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz

1 — Kitabımızın (258) inci sayfasında tarif edildiği veçhile tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş ve tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33) 3 pilici uzunluklarına doğru sırtlarından ikiye kestikten sonra bel ve göğüs kemiklerini çıkarmalı, sonra da bunları, zeytinyağlanmış et döğmeğe mah-

sus demirle döğerek hafifçe yassılttıktan sonra, yassıltılmış bu piliçleri, 1 kahve fincanı zeytinyağı ile yağlamalı ve tabak içinde 1 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Piliçleri döğmeden evvel, kanadlarının birinci kıvrım yerinden keserek çıkarmalı, hattâ piliçlerin kaburga ile üst but kemiklerinin çıkarılması da şayanı tavsiyedir).

2 — İki saat sonra piliçleri, çok harlı olmıyan odun kömürü ateşinin 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirdikten sonra üstlerine küçük bir tencere kapağı kapatmalı (ızgaranın tellerini yağladıktan sonra piliçleri oturtmalıdır), arada bir tavuk tüyü ile üstlerini zeytinyağlamak suretiyle piliçlerin ancak bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları 10 ilâ 12 dakika arasında pişirmeli ve hafifçe ılıtılmış bir tabağa alarak derhal servis yapmalıdır.

374 — PİLİÇ BUĞULAMASI

(Vasatî kalorisi: 2020, bir kişiye: 673)

3 adet piliç
80 gram tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)
6 kahve fincanı su
Tuz

1 — Bir tencereye; (258) inci sayfada tarif edildiği veçhile tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış, tuzlanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş (Şekil: 31, 32, 33, 34) 3 adet piliç, dört silme çorba kaşığı terayağ veya Sana veya Vita yağı ile iki seferde olmak üzere 3 kahve fincanı da su koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar bunları küçük ateşte aşağı yukarı bir bir çeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişmeğe bırakmalıdır. (Piliçlerin küçük ateşte pişirilmesine ehemmiyetle dikkat etmelidir).

2 — Piliçler pişince; tencereyi ateşten alarak, piliçleri kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara ayırmış olarak bir tabağa yerleştirmeli (Şekil: 35) ve üstüne salçasını ilâve etmeli ve derhal servis yapmalıdır.

375 — PİLİÇ ROTİSİ FIRINDA

(Vasatî kalorisi: 260, bir kişiye: 686)

3 adet piliç
80 gram Vita (4 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı su
½ limon
Tuz

1 — Üç pilici, içinde rahatça çevirebilecek olduğumuz bir tepsiye;, (258) inci sayfada tarif edildiği veçhile tüyleri yolunmuş, içi temizlen-

miş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve üstü uvalanırcasına tuz ve limonlanmış, sonra da ayakları gerisine geçirilmiş (Şekil: 34) 3 semiz piliç koyarak, bunlara; 1 kahve fincanı su ile 4 silme çorba kaşığı da yağ ilâve etmeli, sonra da tepsiyi kızgınca fırına sürerek, her 3-4 dakikada bir içindeki yağdan kaşıkla almak ve pişmekte olan piliçlerin üstlerin dökmek suretiyle piliçlerin her bir tarafları nar gibi oluncıya kadar aşağı yukarı 50 ilâ 60 dakika arasında pişmeğe bırakmalıdır. (250 gram gelen piliçler 50 dakika ve daha büyükleri ise 60 dakika pişirilmelidir. Bir de piliçlerin birer tarafları kızarmadan diğer taraflarını çevirmemelidir).

2 — Piliçler iyice kızarıp da pişmiş bir hal alınca; fırın hararetini azaltmalı ve tepsideki piliçlerin üstlerine bir kapak kapatmak, bunları 10-15 dakika kadar da kapaklı olarak fırında bırakmalı, sonra da tepsiyi fırından alarak, bunları uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli ve kesilmiş olarak bir tabağa yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

Not : Piliçler salçasız olduğu kadar, piştiği suyunu bir süzgeçten geçirerek üstlerine dökmek suretiyle servis yapmak pek mümkündür.

376 — PİLİÇ TENCEREDE DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 2340, bir kişiye: 780)

3	adet piliç	500	gram domates (3 büyükçe)
60	gram vejetalin (3 çorba kaşığı)	2	kahve fincanı su
30	» tereyağı veya Sana (1½ çorba kaşığı)		Tuz

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak kızdırmalı, yağ kızınca buna; (258) inci sayfada tarif edildiği veçhile tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş (Şekil: 34) ve tuzlanmış 3 adet semiz piliç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçlerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle her bir tarafları da nar gibi oluncıya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 20-30 dakika arasında kızarmağa bırakmalıdır. (Küçük ateşte pişirilmesine ehemmiyetle dikkat etmelidir).

2 — Piliçler kızarınca; tencereye, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 3 büyük domates, bir buçuk silme çorba kaşığı da tereyağı veya Sana katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve domatesler sularını salıp da tekrar çekinciye kadar küçük ateşte tekrar 30 dakika daha pişirmelidir.

3 — Piliçler iyice pişince bunlara, 2 kahve fincanı da su katmak suretiyle bir beş dakika daha pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak, piliçleri uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli (Şekil: 36) ve kesilmiş piliçleri bir tabaga yerleştirdikten sonra üstlerine salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.

377 — PİLİÇ BEYENDİLİ

(Vasatî kalorisi: 3377, bir kişiye: 1125)

Not : Yukarıda (376) numarada tarif edildiği veçhile pişirilmiş ve tabağa alınmış pilicin yanına: 750 gram patlıcan, 3/4 kahve fincanı un, 3 silme çorba kaşığı Sana veya tereyağ, 4 kahve fincanı süt ve 1 kahve fincanı rende kaşar ve tuzla (454) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış beyendi koymalı ve üstlerine de salçasını dökmek suretiyle hazırlamalıdır.

378 — PİLİÇ İTALYAN USULÜ

(Vasatî kalorisi: 3960, bir kişiye: 1320)

Not : Yukarıda (376) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve tabağa alınmış piliçlerin yanlarına, kaynar tuzlu suya atarak hafifçe yumuşayıncıya kadar haşlanmış, süzülmüş ve 3 silme çorba kaşığı terayağında sote olmuş 300 gram hazır erişte koymalı suretiyle servis yapmalıdır. (375) numaradaki pilici yapmak da kabildir).

379 — PİLİÇ SEBZELİ

(Vasatî kalorisi: 2761, bir kişiye: 920)

3	adet	piliç	200	gram	kabak (1 büyükçe)
80	gram	vejetalin (4 çorba kaşığı)	50	gram	dolmalık biber (3 adet)
40	»	sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)	150	»	soğan (2 orta)
200	»	patlıcan (1 adet)	200	»	domates (2 küçükçe)
150	»	çalı fasulyesi	2	bardak	su
					Tuz

1 — Bir tencereye; (258) inci sayfada tarif edildiği veçhile tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33) ve yıkanmış ayakları gerisine geçirilmiş ve tuzlanmış 3 adet semiz piliç koyarak, tencereyi bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tavaya; 4 silme vejetalin ile 2 silme çorba kaşığı da sadeyağ veya Vita koyarak, yağı kızdırmalı kızınca buna etrafının kılçıkları tıraş edercesine ince alınmış (Şekil: 39) ve enine doğru ikiye kesilmiş

150 gram çalı fasulyesi lâve ederek, fasulyeler hafifçe ölmüş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı beş dakika karıştırmak suretiyle sote etmeli ve fasulyeleri piliç tenceresine katmalı, sonra da ateş üstündeki tavaya, ortalarından uzunluklarına doğru dörde bölünmüş ve ikişer parmak eninde küçük parçalara doğranmış 1 orta büyüklükte patlıcan ile, ortalarından dörde bölünmüş 3 dolmalık biber ilâve ederek, patlıcanlarda hafif bir pembelik hâsıl oluncıya kadar bunları da kızartmalı ve sonra bunları da süzülmüş olarak, tavadan çıkararak piliç tenceresine ilâve etmeli, en sonra da tavaya, halka halka doğranmış 2 orta baş soğan katarak, bunları da ölünciye kadar kavurmalı, sonra tavadaki yağ ve soğanı da olduğu gibi piliç tenceresine ilâve etmelidir.

3 — Sebzelerin yağa vurulmaları sona erince; piliç tenceresine üstleri kazınmış ve uzunluklarına doğru ortalarından dörde bölünmüş çekirdek kısımları alınmış 200 gram kabak, 1 tatlı kaşığı tuz, her biri dörde bölünmüş 2 küçük domates ile 2 bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, piliç ve sebzeler iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar ilk 15 dakikası kuvvetlice, sonra da daha az hararetteki ateşte olmak üzere piliçleri aşağı yukarı 1 saat pişirmeli ve tencereyi, ateşten alarak servis yapmalıdır.

380 — PİLİÇ GÜVECİ SEBZELİ

(Vasati kalorisi: 3266, bir kişiye: 1088)

3	adet piliç	300	gram ayşekadın fasulyesi
70	gram sadeyağ veya Vita (3½ çorba kaşığı)	150	» kabak (1 orta)
30	» vejetalin (4 çorba kaşığı)	300	» domates (2 büyükçe)
200	» soğan (2 baş)	4	adet yeşil ve dolmalık biber
100	» bamya	2	bardak su
300	» patlıcan (2 küçük)		Tuz

1 — Kart olmıyan 300 gram ayşekadın fasulyenin yanlarındaki kılçıkları tıraş edercesine aldıktan sonra (Şekil: 39) ortalarından enlilikleri ne ikiye keserek, bir tarafa bırakmalı, 2 küçükçe patlıcanın üstlerindeki kabuğu alaca tâbir edilen şekilde, yani, bir parmak kabuk bırakmak, bir parmak kesmek suretile soyduktan sonra uzunluklarına ortalarından ikiye kesmeli ve bunları ikişer parmak enliliğinde küçük parçalara doğradıktan sonra üstlerine bir miktar tuz serpmeli ve bunları da bir tarafa bırakmalı, sonra 100 gram bamyanın teplerini külâhvari traş edercesine aldıktan sonra (Şekil: 44) içinde bir miktar su olan bir kaba atmalı, 1 kabağın üstünü kazıdıktan sonra ortasından ikiye bölmeli ve içlerindeki çekirdek kısımlarını çıkararak bunları da ikişer parmak enliliğinde parça-

lara doğradıktan ve bamyelerin bulunduğu kaba atmak suretile bütün sebzeleri böylece ayıklamalıdır.

2 — Sebzelerin ayıklanmasr sona erince, bir tencereye üç buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita 4 silme vejetalin koyarak, iyice kızdırmalı sonra kızdırılmış bu yağa, iki üç seferde olmak üzere, ayıklamış olduğumuz fasulyeleri atmak ve yağda ancak 2 dakika kadar bırakmak suretiyle sote etmeli ve delikli kepçe ile tabağa alarak, bir tarafa bırakmalı, sonra da bu yağa tuzlanmış sonra da yıkanmış ve kurulanmış patlıcanları atarak, patlıcanlar hafif pembe bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle az kızartmalı ve bunları da yağdan çıkararak bir tarafa bırakmalı sonra tencerede kalan yağa (258) inci sahifede tarif edildiği veçhile tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33) ve yıkanmış sonra da kol, göğüs ve bud olmak üzere parçalara ayrılmış (Şekil: 35) 3 adet piliç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapamalı ve piliçler penbemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 ilâ 20 dakika kızartmalı ve ateşten almalıdır.

3 — Piliçlerin kızartılmaları da sona erince; büyük bir toprak güvecin altına; sote edilmiş fasulyeleri döşedikten sonra üstüne sıra ile kabak ve bamyeleri, bamyelerin üstlerine de halka halka doğranmış 2 orta baş soğanı, üstüne de patlıcan ve küçük parçalara doğranmış yeşil ve dolmalık biberleri yerleştirdikten sonra piliçleri oturtmalı piliçlerin üstlerine de dilimlere doğranmış 2 büyük domates, yarım çorba kaşığı tuz, 2 bardak su ile, sebze ve piliçleri kızartmış olduğumuz tenceredeki yağı da ilâve ederek, güvecin üstüne bir kapak kapamalı ve bilhassa fasulyeler iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar orta harareteki fırında bir buçuk ilâ iki saat arasında pişirmeli ve güveciyle servis yapmalıdır. (Bunları ateste de pişirmek kabilse de, fırında pişirilenler daha çok lezzetli olmaktadır).

381 — PİLİÇ PATLICANLI

(Vasati kalorisi: 2.770, bir kişiye: 923)

3	adet piliç	600	gram patlıcan
80	gram vejetalin (4 çorba kaşığı)	2	adet dolmalık biber
40	» sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)	2	adet dolmalık biber
		1½	bardak su
400	» domates (2 büyük)		Tuz

1 — Altı yüz gram patlıcanın kabuklarını alacâ tâbir edilen şekilde yani birer parmak kabuk bırakmak, birer parmak tıraş edercesine kesmek suretiyle soyduktan sonra uzunluklarına ikiye kesmeli ve kesilen her bir parçayı da ikişer parmak genişlikte parçalara doğradıktan sonra

bunları içinde bolca tuz olan suya atarak, yarım saat kadar suda bırakmalı sonra, sudan çıkararak, iyice sıkmak suretiyle sularını çıkardıktan sonra patlıcanları; içinde kızdırılmış 4 silme vejetalin olan tavaya atmalı, ve patlıcanlar hafifçe pembeleşinceye kadar kızartmalı ve iyice süzülmüş olarak tavadan bir tabağa aldıktan sonra, yağa dörde bölünmuş 2 det yeşil biber atarak, ancak bir iki defa çevirmek suretiyle biberleri öldürmeli ve bunları da yağdan çıkararak, patlıcanların bulunduğu tabağa ilâve etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Patlıcanların kızartılmaları sona erince: ateşteki patlıcanları kızartmış olduğumuz tencereye; 2 silme çorba kaşığı da sadeyağ veya Vita katarak kızdırmalı ve bu yağa (258) inci sahifede tarif edildiği veçhile tüyleri yolunmuş içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş (Şekil: 31, 32, 33, 34), sonra da tuzlanmış 3 adet piliç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçlerin bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle her iki tarafları da nar gibi oluncıya kadar bunları, ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 20-30 dakika arasında kızartmalı, kızarınca; bu az pişmiş piliçleri tencereden çıkararak ılınmağa bırakmalı, ateş üstündeki tencereye de kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates ilâve ederek, küçük ateşte domatesleri pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Sonra, ılınmağa bırakmış olduğumuz piliçleri alarak, bunları muntazam bir şekilde, kol, göğüs, bud ve sırt olarak parçalara kesmeli (Şekil: 35) sonra da parçalara kesilmiş bu piliçleri tekrar tenceredeki domateslere katarak, bunlara bir buçuk bardak sıcak su ile kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patlıcan ve biberleri de katmalı ve piliçler pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte 35-40 dakika arasında pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

382 — PİLİÇ İRAN USULÜ

(Vasati kalorisi: 4.512, bir kişiye: 1504)

3 adet piliç
100 gram vejetalin (5 çorba kaşığı)
200 » domates (2 küçük) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates Salçası (Tercihan TAMEK)
1 kahve fincanı su
200 gram patlıcan (1 orta)
Tuz

Pilâvı:
375 Gram amberbu İran pirinci (1½ bardak)
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz
120 gram tereyağ veya Sana (6 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye 5 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak, kızdırmalı kızınca: buna alaca tâbir edilen şekilde, yani bir parmak kabuk bı-

rakmak ve bir parmak tıraş edercesine ince kesmek suretiyle kabukları soyulmuş, ortalarından ikiye bölünmüş ve iki parmak eninde küçük parçalara kesilmiş 200 gram patlıcan koyarak, patlıcanlar hafifçe pembeleşinceye kadar kızartmalı ve bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak, bir tabağa almalı, bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra tenceredeki kızgın yağa (258) inci sahifede tarif edildiği veçhile tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş (Şekil: 31, 32, 33, 34), tuzlanmış 3 adet semiz piliç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçlerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar ortadan daha az harareteki ateşte aşağı yukarı 20-30 dakika arasında kızarmaya bırakmalıdır. (Piliçler küçük ateşte pişirilmelidir).

3 — Piliçler kızarınca: tencereye; kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 küçükçe domates ile bir kahve fincanı da su ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı domatesler sularını salıp da tekrar çekinciye kadar küçük ateşte tekrar 30 dakika daha pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak piliçleri, kol, göğüs, bud ve sırt olmak üzere parçalara ayırmalı (Şekil: 35) sonra parçalara ayırmış olduğumuz piliçleri tekrar tenceresine koymalı ve bir taraia bırakmalıdır.

4 — Diğer taraftan da bir büyükçe tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak suyu kaynamağa bırakmalı, kaynayınca: buna, taş ve darıları ayıklanmış, üstüne 2 silme çorba kaşığı tuz ile, 5 bardak sıcakca su ilâve edilerek tuzlu suda 12-15 saat yatırılmış, sonra da hafif ovalamak suretiyle üç beş su yıkanmış bir buçuk bardak anberbu tâbir edilen İran pirinci ilâve ederek, pirinçleri ancak 12 dakika haşlamalı, sonra da haşlanmış bu pirinçleri ince delikli bir süzgeçten iyice süzülmüş olarak geçirdikten sonra bunları küçük bir tencereye almalı üstlerine de erimemiş bir halde 6 silme tereyağ veya Sana yağı ve üstüne, kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patlıcanları da yerleştirmeli sonra da tencerenin kapağını sıkıca kapatarak pilâvı gayet küçük harareteki fırında veya gayet küçük ateşte 1 saat demlenmeye bırakmalıdır.

5 — Bir saat sonra, pilâvı iyice bir karıştırdıktan sonra, servis tabağının bir tarafına almalı diğer tarafına da parçalara ayırmış olduğumuz piliçleri yerleştirdikten sonra pilicin üstüne; ince bir süzgeçten geçirmiş olduğumuz salçasını ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

Not : Her ne kadar İran pirinci ile pişirilenler kadar nefis olmazsa da, bulunmadığı takdirde yerine ekstra ekstra viyolin pirinci kullanılmalıdır.

383 — PİLİÇ FIRIN ARPA ŞEHRİYELİ

(Vasati kolarisi: 3.530, bir kişiye: 1.175

3 adet piliç
60 gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı su
250 gram domates (2 büyükçe)
Tuz

Arpa şehriyesi:
300 gram arpa şehriyesi
40 » vejetalin (2 çorba kaşığı)
2-2½ bardak pilicin salçası
Tuz

1 — Bir tepsiye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, 1 kahve fincanı su ile (258) inci sahifede tarif edildiği veçhile, tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, (Şekil: 31, 32, 33) yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş (Şekil: 34), tuzlanmış, 3 adet piliç koyarak, tepsiyi kızgın fırına sürmeli ve her iki üç dakikada bir içindeki yağdak kaşıkla alarak pişmekte olan piliçlerin üstlerine dökmek suretiyle piliçlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar bunları, 35-40 dakika kadar pişirmelidir.

2 — Piliçler kızarınca; bunlara kabukları soyulmuş, küçük parçalara doğranmış ve bir kuşanede yağsız olarak 10 dakika kadar pişirilerek püre haline getirilmiş 2 büyükçe domates ilâve ederek, fırındaki tepsinin üstüne bir kapak kapatmalı ve domates salçasiyle de piliçleri 20-25 dakıka daha pişirmeli sonra tepsiyi fırından alarak, piliçleri bud, kanat, göğüs, sırt olarak parçalara ayırmak suretiyle (Şekil: 35) ılıkça bir yere bırakmalı tepsideki pilicleri pistiği salcaya da bir miktar daha su ilâve ederek iki bucuk bardağa iblâğ etmeli ve sonradan arpa şehriyelerinde kullanmak üzere küçük ateşe oturtmalıdır.

3 — Sonra, bir tencereye 2 silme corba kaşığı vita koyarak, az kızdırmalı sonra bu yağa 300 gram arpa şehriyesi ilâve ederek, karıştırmak suretiyle bunları ancak 4 dakika kadar kavurmalı sonra da kavrulmuş bu şehriyelere kaynamağa bırakmış olduğumuz iki buçuk bardak piliç salcalı suyu ilâve ederek, bir taşım kaynattıktan sonra şehriyeler suyunu çekip de iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Şehriyeler suyunu cekince; bunları iyice bir karıştırdıktan sonra bir 10 dakika da küçük ateste demlendirmeli sonra da şehriyeleri büyük bir yemek tabağına alarak üstlerine kücük parçalara ayırmış olduğumuz piliçleri yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

384 — PİLİÇ DOLMASI

(Vasatî kolarisi:3.947, bir kişiye: 1.315)

Kızartması:
3 adet piliç
60 gram Vita (3 çorba kaşığı)
400 » domates (3 orta) veya
75 » tuzsuz domates salçası
(¾ kahve fincanı (Tercihan TAMEK)
Tuz

Pilâvı:
375 gram pirinç (1½ bardak)
575 gram pilicin kızardığı yağlı su (2½ bardak)
60 gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 » » çam fıstığı
1 çorba kaşığı siyah üzüm
1½ » » tuz
3 adet pilicin ciğer ve katıları

1 — Kızartması hanesinde gösterilen malzeme ile (376) numarada tarif edildiği veçhile tencerede piliç kızartması yapmalı sonra da piliçleri kol, göğüs, bud ve sırt olmak üzere parçalara ayırmalı (Şekil: 35) ve ılıkca bir tarafa bırakmalıdır. (Piliçlerin içinde pişdikleri salçalı suya bir mikdar daha su ilâve ederek iki bir çeyrek bardağa iblâğ etmeli ve iç pilâv yapmak üzere bunu da bir tarafa bırakmalıdır).

2 — Yukarıda pilâvı hanesinde gösterilen malzeme ile ve (542) numarada tarif edildiği veçhile iç pilâv yapmalı dinlendirmeli sonra da tabağa alarak üstlerine piliçler oturtulmuş olarak servis yapmalıdır

385 — PİLİÇ KÂĞITTA

(Vasatî kalorisi: 1.780, bir kişiye: 593)

3 adet piliç
40 gram tereyağ veya Şana (2 çorba kaşığı)
3 büyük yağ kâğıdı
½ adet limon

1 — Kitabımızın (258) inci sahifesinde tarif edildiği veçhile tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33) ve yıkanmış 3 adet pilicin iç ve üstlerini ovalarcasına tuzladıktan sonra üstlerine hafifçe limon sürmeli sonra da ayaklarını arkalarına geçirmelidir (Şekil: 34).

2 — Sonra hazırlamış olduğumuz bu piliçleri, tam orta kısımı 1 çorba kaşığı terayağ veya Şana ile yağlanmış bir yağ kâğıdının yağlı olan kısmına yan yana oturttuktan sonra piliçlerin üstlerine kalan 1 çorba kaşığı yağla iyice yağlamalı sonra da kâğıdın kenarlarını piliçlerin üstlerine doğru çevirmek ve sarmak suretile piliçleri paket yapmalı ve kalan diğer iki kâğıdı da bu pakate sıkıca sardıktan sonra açılmaması için de iple sıkıca bağlamalıdır. (Piliçleri ayrı ayrı olmak üzere de paket yapmak mümkündür).

3 — Piliçlerin sarılması ve bağlanması sona erince, paketin üstünü hafifçe ıslamalı sonra da bağlanmış ve ıslanmış paket içindeki bu piliçleri bir küçük tepsi veya kap içinde orta, hararetteki fırına sürerek bir bir çeyrek ilâ bir uç çeyrek saat arasında pişirmeli ve paketi fırından alarak, kağıtları üstünden kesmek suretile piliç ve içindeki suyu bir tabaga almalı ve piliçler ister bütün, ister küçük parçalara kesilmiş olarak servis yapmalıdır.

386 — PİLİÇ PANESİ VİLRUA USÜLDE
(Vasati kalorisi: 5140, bir kişiye: 1713)

3 adet piliç
20 gram Vita (4 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı su
Tuz

Salçası:
45 gram Vita (2 çorba kaşığı)
50 » un (1 kahve fincanı)
500 » piliç veya tavuk suyu (2 bardak)
50 gram rende kaşar (2 kahve fincanı)

Üstünün panürü:
400 gram bayat iç ekmek veya
3 bardak galeta tozu
3 adet yumurta
220 gram vejetalin veya rafine çiçek yağı (1 bardak)

1 — Semiz 3 pilici (375) veya (376) numaralarda tarif edildiği veçhile fırın veya tencerede pişirmeli, sonra piliçleri fırın veya tencereden alarak, evvelâ ortalarından ikiye sonra da küçük kanat kemiğile birlikte göğüs ve budlarını birbirlerinden muntazam bir şekilde ayırmalı (Şekil: 35) ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye, 2 silme çorba kaşığı Vita ile 1 kahve fincanı un koyarak, sarartmadan ancak 2 dakika kavurmalı, sonra bu una 2 bardak tavuk veya piliç suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz katmalı, bir taraftan da hızlıca karıştırarak iyice birbirleriyle hallolmasını temin etmeli ve salça koyu olmıyan mahallebi kıvamına gelinciye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve ateşten alarak 5 dakika soğumaya bırakmalıdır. (Tavuk veya piliç suyu bulunmadığı takdirde, 2 bardak süt kullanmalıdır).

3 — Beş dakika sonra, iyice soğumus olan piliç parçalarının kemikli kısımlarından tutarak bunları teker teker olmak üzere salçaya batırmalı ve pilicin bütün etli taraflarını salçaya bulamak suretiyle üstlerinde salçadan bir tabaka vücuda getirmeli ve piliçlerin üstlerindeki salça iyice soğuyup da donmuş bir hal alıncıya kadar bunlar, içi hafifçe yağlanmış bir tepsi de bir tarafa bırakmalıdır. (Salçanın koyuluğuna ehemmiyetle dikkat etmelidir, çünkü kâfi derecede koyulaşmamış olan salçayı piliç

etleri ustünde durdurmak ve dondurmak imkânı olmaz, fazla koyulaşmış olanını da pilice bulamak kabil olmaz, binaenaleyh, etlerin üstünde durmıyan salçayı bir müddet daha kaynatmak suretiyle koyultmalı, ve ete bulanmıyan fazla koyuca salçaya da bir miktar daha et suyu katmak ve pişirmek suretiyle hafifçe sulandırmalıdır).

4 — Piliçlerin üstlerindeki salça donunca; bunları teker teker alarak, evvelâ bir kap içinde çalkanmış 2 yumurtaya sonra orta incelikte bir elekten geçirmek suretile ufalanmış 300 gram bayat ekmek veya 2 bardak galeta tozuna batırarak piliçlerin her iki taraflarını iyice panürlemeli sonra da bunları içinde kızdırılmış 1 bardak vejetalin veya rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, piliçlerin evvelâ bir sonra da diğer tarafları iyice pembeleşinceye kadar 6 ilâ 8 dakika arasında kızartmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır. (Bu piliçler soğuk olarak da yenilebilir).

287 — HİNDİ HAŞLAMASI SEBZELİ

(Vasatî kalorisi: 4082)

1	hindi (2000 gram)	1	küçük kereviz kökü
12	bardak su	1	kahve fincanı konserve bezelye
10	adet arpacık soğanı	½	» » pirinç
3	orta havuç	½	demet maydanoz
2	» sarı patates	1	çorba kaşığı tuz

Not : Reçetemizde gösterile nmalzeme ile (359) numarada tarif edildiği veçhile tavuk haşlaması gibi yapmalıdır. (Palazlıktan çıkmış hindiler için su miktarını 16 bardağa iblâğ etmelidir).

388 — HİNDİ YAHNİSİ

(Vasatî kalorisi: 4.960)

1	palaz hindi (2000 gram)	1	kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
60	gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)	1-2	bardak su
700	» soğan (7 büyük baş)		Tuz ve biber
500	» domates (3 büyük) veya		

Not : Reçetemizde gösterilen malzeme ile (364) numaradaki tarifimiz veçhile aynen tavuk yahnisi gibi yapılmalıdır. (Yahniye kullanılacak hindinin sureti kat'iyede palaz hindi olması lâzımdır).

389 — HİNDİ KIZARTMASI TENCEREDE
(Palaz hindiler için pişirme tarzı)
(Vasatî kalorisi: 4.710)

1 palaz hindi (2000 gram)
140 gram sadeyağ veya Vita (7 çorba kaşığı)
150 » soğan (3 orta)
80 gram havuç (2 küçükçe)
4 diş sarımsak
½-1 bardak su
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; (258) inci sahifede tarif edildiği veçhile tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, (Şekil: 31, 32, 33) yıkanmış ve ayakları arkasına geçirilmiş (Şekil: 34) ve tuzlanmış 1 adet hindi palazı, kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş 2 orta soğan, 4 diş sarımsak ve 2 küçük havuç, yedi silme çorba kaşığı sadeyağ, veya Vita koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafını çevirmek suretile her iki tarafı da nar gibi oluncaya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte kızarmaya bırakmalıdır. (Küçük ateşte pişmesine ehemmiyetle dikkat etmelidir.)

2 — Hindinin her iki tarafı da kızarınca; tencereye, azar azar olmak üzere yarım ilâ bir bardak arasında sıcak su ilâve ederek, hindi iyice yumuşak ve pişmiş bir hal alıncıya kadar pişirmekte devam etmeli, sonra da hindiyi tencereden alarak, göğüs, kol ve but olmak üzere parçalara ayırdıktan sonra (Şekil: 35) tabağa yerleştirmeli, tenceredeki soğan, havuç ve yağlı suyu da püre halinde bir süzgeçten geçirdikten sonra (Şekil: 3) bir salçalık içinde veyahut da üstüne dökmek suretile servis yapmalıdır.

390 — HİNDİ KIZARTMASI TENCEREDE
(Palazlıktan çıkmış hindiler için pişirme tarzı)
(Vasatî kalorisi: 4.560)

1 hindi (2000 gram)
10 bardak su
150 gram soğan (2 orta)
75 » havuç (1 orta)
Tuz

Salçası:
300 gram domates (2 orta) veya ½ kahve fincanı tuzsuz dorates salçası (Tercihan TAMEK)
50 gram sadeyağ veya Vita (2½ çorba kaşığı)
30 » vejetalin (2½ çorba kaşığı)
2½ bardak hindi suyu.

Not : Yukarda gösterilen malzeme ile (365) numarada tarif edildiği veçhile aynen tavuk kızartması gibi yapmalıdır.

391 — HİNDİ KIZARTMASI FIRINDA

(Palaz hindiler için pişirme tarzı)

(Vasatî kalorisi: 4.475)

1	palaz hindi (2000 gram)	50	gram havuç (1 küçükçe)
120	gram sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)	3	diş sarımsak
			Tuz

1 — Bir tencereye; (258) inci sahifede tarif edildiği veçhile tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış, tuzlanmış ayakları arkalarına geçirilmiş (Şekil: 34) 1 adet hindi palazı, 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, dörde bölünmüş 2 orta baş soğan, üstleri kazınmış yine dörde bölünmüş 2 küçükçe havuç, 3 diş sarımsak ile 1 bardak da su koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve ateşe oturtmalıdır.

2 — Su kaynar bir hal alınca, tencereyi kapağiyle olduğu gibi ateşten alarak, kızgınca fırına sürmeli ve bir müddet sonra tencerede diğer tarafını çevirmek suretile hindi yumuşakça bir hal alıncaya kadar böylece pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Hindi yumuşak bir hal alınca; tencerenin kapağını açarak ikide bir kaşıkla tenceredeki yağlı sudan almak ve hindinin üstüne dökmek suretiyle hindinin her bir tarafı nar gibi pembe bir renk alıncıya kadar fırında kızartmalıdır. (Hindinin ancak bir tarafı pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretile her tarafını kızartmalıdır.)

4 — Hindinin her bir tarafı kızarınca; tencereden alarak, göğüs, kol ve bud kısımlarını parçalara ayırmak suretile tabağa döşemeli (Şekil: 35) tencerede kalan, soğan havuç ve yağlı suyu da bir süzgeçten püre halinde geçirdikten sonra (Şekil: 3) bir salçalı içinde veyahut da hindinin üzerine dökmek suretile servis yapmalıdır.

Not : Bu hindiyi salçasız soğuk olarak da yemek mümkündür.

392 — HİNDİ KIZARTMASI FIRINDA

(Palazlıktan çıkmış hindiler için pişirme tarzı)

(Vasatî kalorisi: 4475)

1	küçük hindi (2000 gram)	40	gram Vita (2 çorba kaşığı)
8	bardak su	150	» soğan (2 orta)
½	çorba kaşığı tuz	1½	kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
Salçası:			
40	gram sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)	2	bardak hindi suyu

Not : Yukarda gösterilen malzeme ile (366) numarada tarif edildiği veçhile aynen tavuk fırın gibi yapmalıdır.

393 — HİNDİ PANE

(Vasatî kalorisi: 3.580, bir kişiye: 1.193)

2 hindinin göğüsleri
1 kahve fincanı un
2 bardak galeta tozu
3 adet yumurta
Tuz, biber
Kızartmak için:
225 gram vejetalin veya rafine çiçek yağı (1 bardak)

1 — Pişmemiş 2 adet hindinin göğüs kısımlarındaki derilerini sıyırarak çıkardıktan sonra göğüslerin her iki taraflarındaki etleri göğüs kemiği hizasında kesmek suretile çıkarmalı sonra da çıkarılan bu dört göğüs etinin iç kısımlarındaki küçük parça göğüs etlerini büyük kısımlarından ayırmalıdır.

2 — Sonra, büyük parça göğüs etlerini alarak bunların üstlerindeki parlıyan zarı gayet ince tıraş edercesine kesıp attıktan sonra, göğüs etlerinin tam orta kısımlarındaki sinirleri bıçak ucu ile çıkararak atmalı sinirleri çıkarmak için açılan veya yırtılan kısımlara da bir tarafa bırakmış olduğumuz küçük parça göğps etlerini koymak ve üstlerine vurmak suretile yamamalı, sonra da, yamalanmış göğüs etlerini ikiye kesdikten sonra et döğmeğe mahsus demir ile döğerek inceltmeli sonra kenarlarını bıçak ile düzelterek bu dilim etlere muntazam bir şekil verdirmelidir. (Parlayan iç zarlarını en iyi tıraş etme usulü: Göğüs etlerini ıslattıktan sonra parlıyan kısımları alta çevirmeli sol el ile üstlerine bastırmak sağ el ile de bıçağı, ince zar ile et arasından ve alta doğru meyillendirmek suretile yürüterek ince zarı tıraş etmelidir. Sinirlerin ayıklanmasına gelince : Göğüs etlerini uzunluklarına doğru tam ortalarından bıçakla dört santim kadar yararak etin bir başından öbür başına kadar uzaya giden parlak sinirleri bıçak ucu ile etten etten ayırarak sıyırmak ve nihayete yaklaşıncada kesmek suretile bütün küçük sinirleri temizlemelidir. Bu zar ve sinirler temizlenmediği takdirde, tavada pişerken sinirlerin toplanmasile et büzülerek şeklini kaybetmiş olur.)

3 — Etlerin döğülmesi ve şekillendirilmesi sona erince; bunları tuz ve biberlemeli sonra da evvelâ, tabak icindeki 1 kahve fincanı una sonra da çalkanmış 3 yumurtaya daha sonra da galeta tozuna batırmak suretile bütün göğüs etlerini iyice galetalamalı, ve galetalamış olduğumuz bu göğüs etlerini, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış bir bardak vejetalin veya rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretile bunları 3 ilâ 4 dakika arasında kızartmalı sonra da bir delikli kepçe ile tabağa alarak derhal servis yapmalıdır.

Not : Pane, yalnız hindi veya tavuğun göğüs kısımlarile yapılır.

394 — HİNDİ SOĞUK

(Vasatî kalorisi: 4.475)

Not : Soğuk hindiyi, (391) numaradaki fırında hindi kızartması veya (366) numarada tarif edildiği veçhile fırında tavuk gibi pişirmeli ve iyice soğuduktan sonra parçalara kesmek suretiyle servis yapmalıdrr. (Hindinin yanında garnitür olarak (74) numaradaki tarifimiz gibi soğuk jöle yapmak kabil olduğu gibi, hindinin kızardığı yağlı salçası ile de ayrıca pilâv pişirmelidir).

395 — HİNDİ DOLMASI

(Vasatî kalorisi: 6.387)

Kızartması:
1 küçük hindi (2000 gram)
8 bardak su
½ çorba kaşığı tuz

Salçası:
80 gram sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
150 » soğan (2 orta)
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak hindi suyu

İç pilâvı:
375 gram pirinç (1½ bardak)
60 » sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)
2½ bardak hindinin kızardığı yağ
1 çorba kaşığı çam fıstığı
2 » » siyah üzüm
½ » » şeker
Tuz ve biber

1 — Kızartması hanesinde gösterilen malzeme ile (366) numarada tarif edildiği veçhile aynen fırında tavuk kızartması gibi yapmalı, sonra da hindiyi, kol, göğüs, but olmak üzere parçalara ayırmalı (Şekil: 35) soğumamak üzere bir tarafa bırakmalıdır. (Hindinin içinde piştikleri salçalı suya da bir miktar daha hindi suyu ilâve ederek, iki bir çeyrek bardağa iblâğ etmeli ve iç pilâv yapmak üzere bunu da bir tarafa bırakmalıdır).

2 — Yukarda pilâvı hanesinde gösterile nmalzeme ile (542) numarada tarif edildiği veçhile iç pilâv yapmalı, dinlendirmeli ve tabağa alarak, üzerine hindi parçalarını yerleştirmek suretile servis yapmalıdır.

396 — HİNDİ KIZARTMASI KESTANELİ

(Vasatî kalorisi: 8.305)

Hindi kızartması:
1 hindi (2000 gram)
10 bardak su
120 gram sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
150 » soğan (2 baş)
80 » havuç (3 küçük)
1 çorba kaşığı tuz

Salçası:
4 çorba kaşığı hindinin kızardığı yağ
1 çorba kaşığı patates unu
2 bardak hindi suyu

Garni kestaneler için:
1000 gram kestane
4 çorba kaşığı hindinin kızardığı yağ
3-4 bardak hindi suyu
Tuz

1 — Reçetemizin hindi kızartması hanesinde gösterilen malzeme ile ve

(389) veya (391) numaralarda tarif edildiği veçhile tencere veya fırında hindi kızartması yaparak soğumaması için, parçalamadan sıcakca bir yere bırakmalı, ve kuşanedeki bir çorba kaşığı patates ununa 2 bardak hindi, 1 kahve fincanı kızartma yağlı suyu akıtmak, karıştırmak ve boza kıvamında koyulaşıncaya kadar pişirmek suretile hazırlanmış salçasını da bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan 1000 gram kestanenin üstlerini yardıktan sonra bunları bir tava içinde ateş veya fırına sürmek suretiyle kavrulmalarını temin etmeli, sonra da üst ve iç kabuklarını soyarak bir tencereye koyduktan sonra üstlerine; 3 ilâ 4 bardak hindi suyu, 4 çorba kaşığı hindinin kızardığı yağ ile, 1-2 tatlı kaşığı da tuz ilâve etmeli ve kestaneler iyice pişmiş ve yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlanmaya bırakmalı, pişince bir delikli kepçe ile sudan çıkararak bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra sıcak bir halde olan hindiyi, kol, göğüs ve but olarak parçalara ayırdıktan sonra (Şekil: 35) bir tabağa döşemeli, yanlarına da kavrulmuş ve haşlanmış olan kestaneleri ilâve ettikten sonra üstlerine, bir tarafa bırakmış olduğumuz salçayı sıcak bir halde dökmeli ve servis yapmalıdır.

397 — ÖRDEK BUĞULAMASI

(Vasatî kalorisi: 2.500, bir kişiye: 830)

3	adet ördek palazı	2	kahve fincanı su
80	gram tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)	2	demet maydanoz
			Tuz

Not : Bu reçetede gösterilen malzeme ile (374) numaradaki tarifimiz veçhile piliç buğulaması gibi yapmalıdır. Yalnız ördekleri pişirmek için tencereye koymadan içlerine bir demet de maydanoz sokmalıdır.

398 — ÖRDEK TENCEREDE DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 2.240, bir kişiye: 923)

3	adet ördek palazı	1	kahve fincanı su
80	gram tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)	3	demet maydanoz
			Tuz
300	» domates (2 büyük)		

Not: Bu reçetede gösterilen malzeme ile (376) numaradaki tarifimiz veçhile domatesli piliç gibi yapmalıdır. Yalnız ördekleri pişirmek için tencereye koymadan içlerine birer demet de maydanoz sokmalıdır.

399 — ÖRDEK FIRINDA

(Vasatî kalorisi: 2.640, bir kişiye: 880)

3 adet ördek palazı
30 gram tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı su
3 demet maydanoz
Tuz

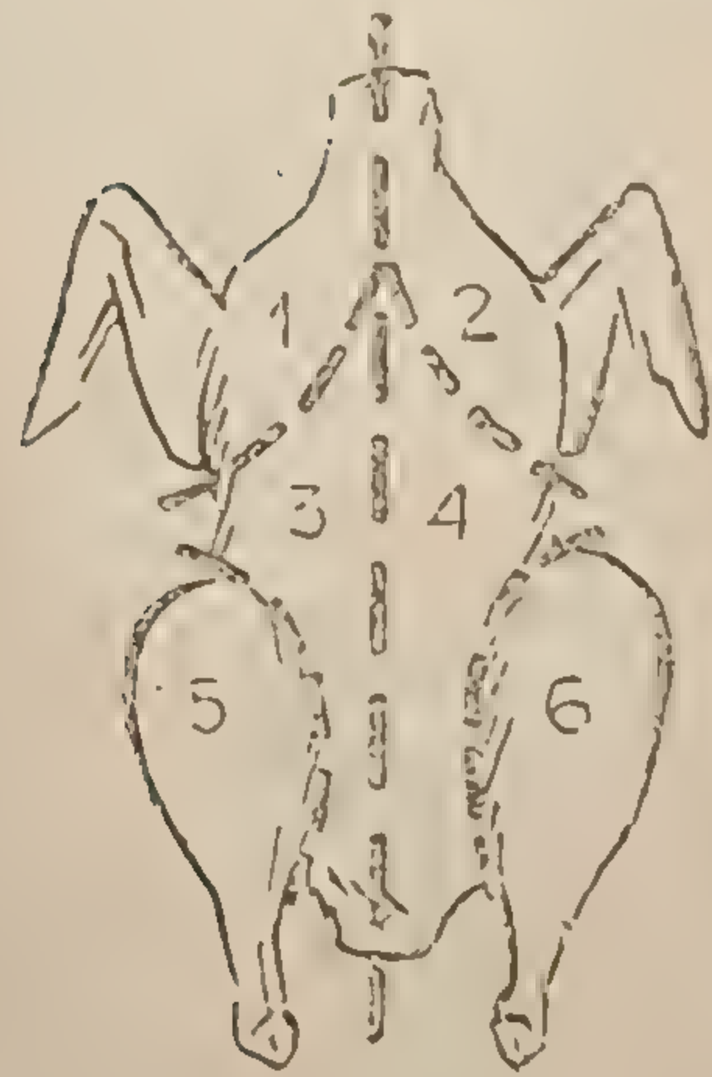
Not : Bu reçetede gösterilen malzeme ile (375) numaradaki tarifimiz veçhile piliç rotisi fırında gibi yapmalıdır. Yalnız ördekleri fırında pişirmek için tepsiye koymadan içlerine bir demet maydanoz sokmalıdır.

400 — KAZ KIZARTMASI

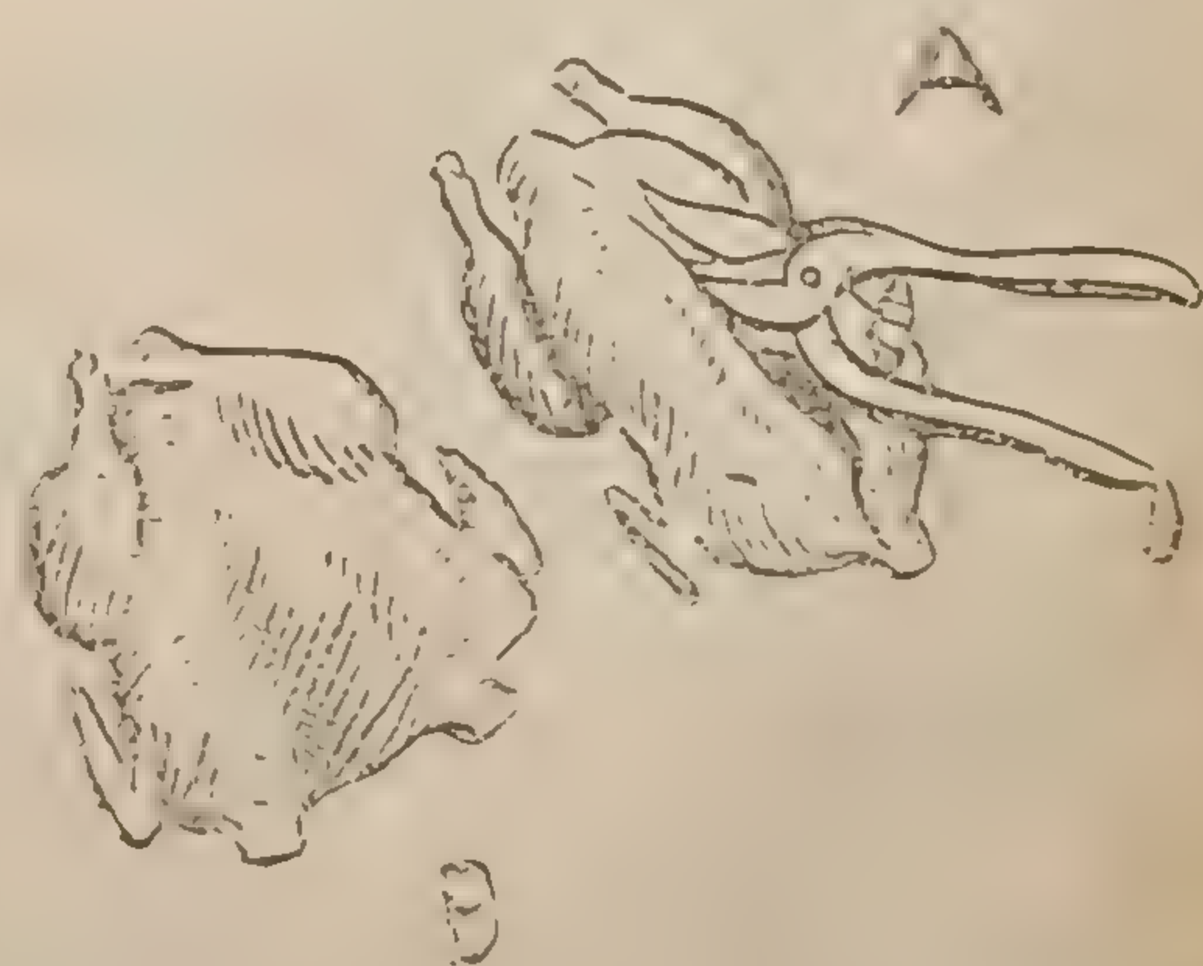
(Vasatî kalorisi: 7.960)

1 kaz palazı (2000 gram)
120 gram tereyağ veya Sana (6 çorba kaşığı)
150 » soğan (2 orta)
80 » havuç (2 küçük)
3 diş sarmısak
1 bardak su
2 demet maydanoz
Tuz

Not : Bu reçetede gösterilen malzeme ile ve (389) veya (391) numaralarda tariflerini yapmış olduğumuz tencere veya fırında hindi kızartması gibi yapmalıdır, yalnız kazı pişirmek için tencereye koymadan içine 2 demet maydanoz sokmalıdır.



(Şekil: 35)
Kanadlı hayvanların rakamlara göre, kol, göğüs ve butlarının ayrılışları.



(Şekil: 36)
Kanadlı hayvanların, göğüs kısımlarından uzunluklarına ikiye kesilerek cüzdan şeklinde açılışları.

Fasıl : 9

MUHTELİF AV ETLERİ

Av etleri porsiyonları : Reçetelerimiz, iki kap üzerinden 3 kişinin sabah ve akşam doyabilmesi için hesaplanmıştır. Tesbit edilen bu ölçülerde yapılacak herhangi bir kap veya kişi değişikliği aynı zamanda porsiyonlarca tesbit edilen miktarlarının da değişmesini icap etmektedir. Buna nazaran da kap veya kişi adetlerinin artış veya eksilişlerinde porsiyonların ihtiva etmesi gereken av hayvanlarının içleri temizlenmemiş bir halde gramlarını münasip bir şekilde gösterir cetveldir.

Kap adetleri	Çocuklar	1 kişi	2 kişi	3 kişi	4 kişi	5 kişi
	Kümes Hayvanı	Kümes Hayvanı	Kümes Hayvanı	Kümes Hayvanı	Kümes Hayvanı	Kümes Hayvanı
	Gram	Gram	Gram	Gram	Gram	Gram
1 Kap yemek üzerinden	300	500	1000	1500	2000	2500
2 Kap yemek üzerinden	200	350	750	1000	1500	1750
3 Kap yemek üzerinden	150	250	500	750	1000	1250
4 Kap yemek üzerinden	100	200	400	600	800	1000

Bıldırcın : Aşağı yukarı 100 ilâ 120 gram arasında olan bu hayvanlar av etlerinin en makbulüdür. Bıldırcınlar, birinci geçit olan Mayıs ayı ile ikin geçit olan Eylül - Ekim arası olmak üzere senede iki defa avlanmaktadır. Birinci geçitte avlanan Mayıs bıldırcınları yağsız, ikinci geçittekiler ise çok yağlı ve lezzetli olurlar. Bir de ağla tutularak kafeste satılan bıldırcınlar vardır ki bunlar zayıf olduklarından hiç makbul sayılmazlar. Bıldırcınları bekletmeden derhal pişirmelidir.

Çulluk : Aşağı yukarı 150-160 gram arasındaki bu hayvanlar yağsız olmalarına rağmen av etlerinin içinde ikinci gelmektedir. En çok avlandıkları mevsim Kasım - Mart arasıdır. Çullukların lezzetle yenebilmeleri için bu hayvanların içleri temizlenmeden, tüyleri yolunmadan ve gagalarından asılmış olarak 2-3 gün kadar bekletmek icap eder.

Keklik : Takriben 200-230 gram arasındá olan bu hayvanlar umumiyetle Eylül - Mart arasında avlanmaktadır. En makbulleri, çok gençleri hariç henüz yaşlarını doldurmamış olanlardır. Tefrik edilmek için de hayvanların gagalarına bakmalıdır. Gagaları ince ve elâstiki bir şekilde bükülebilenler genç demektir. Keklikleri de iç ve tüyleri temizlenmemiş ve gagalarından asılmış olarak rutubetsiz bir yerde 1-2 gün kadar bekletmek lâzımdır.

Sülün: Erkeği 1100-1200, dişisi 900-1000 gram arasında olan bu hayvanların en makbülü erkek olanlarıdır. Erkekleri horoz gibi muhtelif renkli uzun kuyruklu ve yeleli, dişileri ise; serçe kuşu renginde kuyruksuz ve yelesizdir. İyi bir sülün horozunun yolunmuş ve içi temizlenmiş halde 900 gram gelmesi icap eder. En lezzetli zamanları sonbahar kış mevsimleridir. Sülünleri yolmadan ve içlerini temizlemeden gaga veya ayaklarından asılmak suretile ılık havalarda 3, soğuk havalarda ise 8 - 10 gün bekletmek zarureti vardır. Aksi takdirde katiyen lezzetli olmazlar.

Yaban ördekleri: Kıymet sırasiyle yeşilbaş, elmabaş, çamurcu, macar, patka ve kara ördek olmak üzere muhtelif cinsleri vardır. En yemeye elverişli olanları yeşil ve elmabaş çamurcu ve macardır. Diğerleri fazla batak veya balık kokmaları, et ve derilerinin çok sert olmaları dolayısiyle makbul sayılmazlar. Bilhassa kara ördeğin, ancak derisi soyulduktan sonra ancak butları yenilebilir. Bununla beraber herhangi bir cins ördek olursa olsun bunları 4-5 gün kadar soğan ve sirkede yatırmak lâzımdır. Aksi takdirde bu hayvanlardaki batak kokusunun giderilmesi kabil olmaz. Sikletleri ve cinslerine göre ayıklanmış oldukları halde 300-600 gram arasında gelmektedir.

Tavşan: Aşağı yukarı 800-4000 gram gelen bu hayvanların en makbulleri (Göçen) tâbir edilen 800-1500 gram arasındaki 6-12 aylık yavrularıdır. Ve en lezzetli zamanları da Eylül - Mart arasıdır. Bu aylardan sonra gebe ve sütlü olmaları hesabiyle çok lezzetsiz olurlar. Bunların lezzetle yenebilmeleri için de bu hayvanları yüzdükten sonra 1-2 gün kadar bekletmek icap eder.

Servis edilmeleri: Av yemeklerini; çorba, yumurta, balık veya etten sonra ve sebzeden evvel servis yapmalıdır.

Av hayvanları hakkında bilinmesi gerekli hususat :

A — Bıldırcın ve yaban ördekleri hariç, umumıyetle bütün av kuşlarını yolmadan, içlerini temizlemeden, cinslerine göre bunları 2 ilâ 10 gün arasında bayatlatmak zarureti vardır ve bu bayatlatmak keyfiyeti de, buz dolabı vesaire gibi rutubetli yerlerde üst üste istiflenmiş, hattâ yan yana sıralanmış bir halde değil de, soğuk veya serin fakat rutubetsiz yerlerde umumiyetle de gagalarından, fakat sülün gibi hayvanları da ayaklarından asılı olarak, bekletmek lüzumu vardır.

B — Yaban ördeği gibi içleri kokan hayvanların ise; tüylerinin yolunması, içlerinin derhal temizlenmesi gerektiği gibi, aynı zamanda da bunların içlerindeki çamur, balık vesaire gibi kokuları gidermek lüzumu da vardır. Bunun için de, temizlenmiş bu hayvanların gerilerinden içlerine, kor haline getirilmiş kızgın birer kömür parçası sokarak kömür sokulan kısımların üstlerine kalınca ıslak bir bezle örtmek ve kömür içlerinde iyice sönünciye kadar bırakmak, sonra da kömürü çıkararak, reçetelerimizde tarif edildiği veçhile bu hayvanları marinat tâbir edilen sirke veya şarapta yatırmak suretiyle bunların içlerindeki nâhoş kokuyu yok etmek icap eder. Aksi takdirde, lezzetli, yumuşak ve kokusuz bir av eti yemek kabil olmaz.

401 — BILDIRCIN IZGARASI

(Vasatî kalorisi: 3.264, bir kişiye: 1.088)

12 adet bıldırcın — Tuz

1 — Tüyleri çıkarılmış (Şekil: 31) 12 adet bıldırcının üstlerine ıslatılmış bir bezle temas etmek suretile bu hayvanların üstlerine yapışmış olan bütün tüyleri temizledikten sonra (ıslak bez bütün tüyleri toplar) bunların sadece sırtlarından keserek cüzdan gibi ikiye açmalı (Şekil: 36) ve ikiye açılmış bu bıldırcınların bel ve göğüs kemiklerini çıkardıktan sonra, et döğmeğe mahusus demirle üstlerine hafifçe vurarak az yassıltmalıdır.

2 — Sonra, yassıltmış olduğumuz bu hayvanları tuz ve biberledikten sonra bunları hiç harlı olmayan yani orta hararetteki kömür ateşinin 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş, tel ızgaraya yerleştirmeli ve kuşların ancak bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle pişirmeli ve servis yapmalıdır.

402 — BILDIRCIN IZGARASI GALETALI

(Vasatî kalorisi: 4.304, bir kişiye: 1.431)

12 adet bıldırcın
1 çorba kaşığı sana veya tereyağ
400 gram bayat iç ekmek veya
2 bardak galeta tozu

1 — Yukarıda (401) numarada tarif edildiği veçhile bıldırcınların üst ve içlerini temizlemeli ve az yassıltmalıdır.

2 — Sonra az yasıltmış olduğumuz bu hayvanları tuz ve bibiberledikten sonra üstlerine erimiş sana veya tereyağ sürmeli sonra da bu bıldırcınları, orta incelikte bir elekten geçirmek suretile ufalanmış 400 gram bayat ekmek veya 2 bardak galeta tozuna batırarak, kuşların her iki taraflarını da iyice galetaladıktan sonra bunları hiç harlı olmıyan yani orta hararetteki kömür ateşinin 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirmeli ve kuşların ancak bir tarafları iyice kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretile pişirmeli ve servis yapmalıdır.

403 — BILDIRCIN ŞİŞDE

(Vasatî kalorisi: 4.664, bir kişiye: 1.554)

12 adet bıldırcın
12 adet büyük asma yaprağı
Tuz

Ekmekleri:
12 ince dilim francala
100 gram vejetalin veya rafine çiçekyağı (5 çorba kaşığı)

1 — Kabukları çıkarılmış orta kısımlarından yarım parmak inceliğinde dilimlere kesilmiş 12 adet francalayı, içinde kızdırılmış 5 silme çorba kaşğı vejetalin veya rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, birer tarafları pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretile francalaları kızartmalı ve iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak servis tabağına yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da tüyleri çıkarılmış (Şekil: 32) 12 adet bıldırcının üstlerine ıslatılmış bez ile temas etmek suretile üzerlerine yapışmış tüyleri temizlemeli sonra da bunların gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla delercesine kestikten sonra burdan içlerine, parmak sokmak suretile biçimlerini bozmadan içlerini temizlemelidir.

3 — Sonra, içleri temizlenmiş bıldırcınları, tuzladıktan sonra her bir bıldırcını enine doğru büyükçe birer asma yaprağına sarmak ve bağlamak suretile bedenlerini görünmez hale getirmeli sonra da bunları uzunluklarına doğru ikişer üçer olmak üzere şişlere diktikten sonra, şişleri;

harlı kömür ateşinin 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtmak ve asmaların bir tarafları yanarcasına kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bıldırcınları 10-12 rakika arasında pişirmeli ve şişden sıyırdıktan sonra üstlerindeki asma yapraklarını temizlemeli sonra da bunları tabaktaki kızarmış ekmeklerin üstlerine oturtmak suretiyle servis yapmalıdır. (Avrupada asma yaprağı sarılmış bıldırcınların üstlerine; bir de ince dilimlenmiş Lar sarmak suretile şişe sokmakta ve pişirmektedirler.)

Not : Altlarına kızartılmış ekmek yapmadan, bıldırcınları tabağa koymak suretile servis yapmakta kabildir.

404 — BILDIRCIN DOMATES SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 5134, bir kişiye: 1771)

12 adet bıldırcın
60 gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)

Salçası:
40 gram tereyağ veya Sana (2 çorba kaşığı)
500 gram domates (3 büyük)

Altının ekmekleri:
12 dilim ekmek
100 gram vejetalin (5 çorba kaşığı)

1 — Tüyleri çıkarılmış (Şekil: 31) 12 adet bıldırcının üstlerine ıslatılmış bir bez ile temas etmek suretiyle bu hayvanların üstlerine yapışmış olan bütün tüyleri temizlemeli sonra bunların gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla delercesine kestikten ve buradan içlerine parmak sokmak suretiyle bıldırcınların biçimlerini bozmadan içlerini temizlemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, bir tencereye 2 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana, kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış ve gayet küçük parçalara kesilmiş 3 büyük domates ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve küçük ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Domatesler pişmekte iken diğer taraftan da bir tavaya 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita koyarak, yağı kızdırmalı sonra kızdırılmış bu yağa içlerini temizlemiş olduğumuz bıldırcınları atarak, bıldırcınların her bir tarafları nar gibi oluncaya karar iki de bir çevirmek suretiyle bunları gayet kuvvetli ateşte 5 dakika kadar kızartmalı ve sonra kızartmış olduğumuz bu bıldırcınları tavadaki yağı ile birlikte pişmekte olan domateslere katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve bıldırcınlar 30 dakika daha domateslerle pişirmelidir.

4 — Bıldırcınlar pişince; tencereden çıkararak, bunları kabukları çıkarılmış ve aşağı yukarı 4 santim en ve 6 santim boy ve yarım santim inceliğinde dilimlere kesilmiş ve her iki tarafları da nar gibi oluncaya

kadar 5 silme çorba kaşığı Vejetalin içinde kızartılmış 12 adet krutan ekmeklerin üstlerine oturtmalı ve bıldırcınların üstlerine de tenceredeki salçasını dökmeli ve servis yapmalıdır.

405 — BILDIRCIN KIZARTMASI FIRINDA (Roti)
(Vasatî kalorisi: 3.614, bir kişiye: 1204)

12 adet bıldırcın	Tuz
50 gram sadeyağ veya Vita (2.½ çorba kaşığı)	

1 — Tüyleri çıkarılmış (Şekil: 31) 12 adet bıldırcının üstlerine ıslatılmış bir bez ile temas etmek suretiyle bu hayvanların üstlerine yapışmış olan bütün tüyleri temizlemeli sonra da bunların gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla deldikten sonra buradan içeriye parmak sokmak suretiyle bıldırcınların biçimlerini bozmadan içlerini temizlemeli ve üstlerini ovarcasına tuzlamalıdır.

2 — Sonra, bir tavaya veya küçükçe bir tepsiye iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita koyarak, yağı kızdırmalı sonra kızdırılmış bu yağa temizlenmiş olduğumuz bıldırcınları katarak, ikide bir çevirmek suretiyle hayvanların her bir tarafları pembe bir renk alıncaya kadar çok kuvvetli ateşte ancak 5 dakika kadar kızrtmalı sonra da tava veya tepsisi ile çok kızgın fırına sürerek, fırında ancak 7 ilâ 8 dakika kadar pişirmeli ve servis yapmalıdır.

Not : Bıldırcınları doğrudan doğruya kızgın fırına sürmek suretile pişirmek de mümkündür, fakat o takdirde bıldırcınları kızgın fırında 12 ilâ 13 dakika arasında pişirmek icabeder.

406 — ÇULLUK KIZARTMASI TENCEREDE (alaturka)
(Vasatî kalorisi: 1880, bir kişiye: 626)

6 adet çulluk	1 bardak su
150 gram sadeyağ veya Vita (1½ çorba kaşığı)	Tuz, biber

1 — Serince bir yerde 2 ilâ 3 gün bekletildikten sonra, tüyleri çıkarılmış ve tütsülenmiş (Şekil: 31-33) 6 adet çulluğun gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla kestikten sonra, buradan içeriye parmak sokmak suretile hayvanların içlerini çıkarmalı sonra da içleri çıkarılmış bu kuşları iyice bir yıkadıktan sonra üst ve içlerini tuz ve biberlemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, bir tencereye; 7 silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita ko-

yarak kızdırmalı sonra bu yağa kuşları ilâve ederek bir karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve küçükçe ateşte arada bir çevirmek suretile kuşların her bir tarafları iyice penbeleşinceye kadar bunları kızartmalı, sonra da tencereye azar azar olmak üzere 1 bardak da sıcak su katarak, kuşlar iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar bunları 30 ilâ 40 dakika kadar ortadan daha az hararetteki ateşte pişirmeli ve tencereden çıkararak, bütün veya ortalarından ikiye kesilmiş olarak bir tabağa yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

407 — ÇULLUK KIZARTMASI TENCEREDE (alafranga)
(Vasati kalorisi: 4,275, bir kişiye: 1.425)

6 adet çulluk
100 gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
100 » soğan (1 baş)
60 » havuç (1 orta)
4 diş sarmısak
1 demet maydanoz
1 bardak siyah şarap
2 bardak su veya et suyu
20 gram patates unu (1 çorba kaşığı)
Tuz - biber

İçi:
6 çulluğun içleri
20 gram sadeyağ veya Vita (1 çorba kaşığı)
1 orta soğan
½ kahve fincanı un
1 bardak siyah şarap
2 bardak su veya et suyu

Ekmekleri:
6 dilim ekmek

1 — Serince bir yerde 2 ilâ 3 gün bekletildikten sonra, tüyleri çıkarılmış ve tütsülenmiş (Şekil: 31-33) 6 adet çulluğun gerilerini alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla küçük kestikten sonra buradan içeriye parmak sokmak suretile içlerini çıkarmalı ve yıkamalı kuşları ve içlerinden çıkan yürek, ciğer ve bağırsakları sonradan kullanmak üzere birer tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra küçükçe bir tencereye, 5 silme çorba kaşığı Sadeyağ veya Vita ile çullukları koyarak, çullukların her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar, kuvvetli ateşte arada bir çevirmek suretile 6 ilâ 8 dakika arasında kızartmalı sonra tencereye 1 bardak siyah şarap, 2 bardak su veya et suyu, hepsi çentilircesine küçük kesilmiş 1 büyük soğan, 1 orta havuç, 4 diş sarmısak, 1 demet maydanoz, 2 kahve kaşığı karabiber, ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve kuşlar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte 30 ilâ 40 dakika arasında pişirmelidir. (Suyunu çekerse pişinceye kadar bir miktar daha sıcak su ilâve etmelidir.)

3 — Kuşlar pişince; tencereden çıkararak, ister olduğu gibi, ister ortalarından ikiye kesmek suretile bir tarafa bırakmalı, tenceredeki sebze

ve salçasına da 1/2 bardak daha su ilâve ederek sebzeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bir müddet daha kaynatmalı sonra da iyice yumuşamış olan bu sebzeleri bir süzgeçten veya kalburdan geçirmek suretile püre haline getirdikten sonra (Şekil: 3) bunlara; 1 silme çorba kaşığı da patates unu ilâve etmeli, sonra salçayı tekrar ateşe oturtarak salça düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gilinceye kadar karıştırmak suretiyle bir kaç dakika daha pişirmeli, sonra salçayı, bütün veya ortalarından ikiye bölünmüş kuşları ilâve ederek soğumamaları için hafif ateşte bırakmalıdır.

4 — Kuşlar pişmekte iken; diğer taraftan da bir yana bırakmış olduğumuz kuşların yürek, ciğer ve bağırsaklarını iyice bir yıkadıktan sonra bunları 2 bardak su içinde yarım saat kadar haşlamalı, süzmek suretile suyunu dökmeli ve gayet ince kıymalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Sonra; bir kuşaneye 1 silme çorba kaşığı Sadeyağ veya Vita ile çentilircesine küçük kesilmiş 1 büyük soğan koyarak, soğan pembemsi bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı sonra soğana, yarım kahve fincanı da un ilâve ederek 4 dakika daha kavurmakta devam etmeli sonra da kavrulmuş bu un ve soğana 1 bardak siyah şarap, 2 bardak su veya et suyu, 2 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile, kıymış olduğumuz içleri de ilâve etmeli, ve salça püremsi bir hal alıncıya kadar orta hararetteki ateşte arada bir karıştırmak suretile pişirmelidir.

6 — Salça koyulaşınca; ateşten alarak, bu içi, kenar kabukları çıkarılmış ve aşağı yukarı 4 santim en 6 santim boy ve yarım santim incelikte dilimlere kesilmiş ve her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar 4 silme çorba kaşığı vejetalin de kızartılmış 6 veya 12 dilim kruton ekmeklere tereyağ sürer gibi sürmeli ve bu ekmekleri servis tabağına yerleştirdikten sonra üstlerine, salçasının içinde hafif ateşte bırakmış olduğumuz kuşları yarımşar veya birer adet olarak oturtmalı, kuşları üstlerine de tenceredeki salçayı dökmeli ve servis yapmalıdır.

408 — ÇULLUK SALMİSİ

(Vasatî kalorisi: 3600, bir kişiye: 1200)

6 adet çulluk
80 gram sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
3 bardak et suyu
1 bardak siyah şarap
2 diş sarımsak ve maydanoz kökü
1 küçük soğan
Tuz

Salçası:
20 gram sadeyağ veya vita (½ kahve fincanı)
250 » kuşların piştiği su (1 bardak)

Ekmekleri:
6 dilim ekmek
80 gram vejetalin (4 çorba kaşığı)

1 — Serince bir yerde 2-3 gün bekletildikten sonra yolunmuş, içle-

ri temizlenmiş ve tütsülenmiş (Şekil: 31-32-33) 6 adet çulluğu içinde kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita olan tavaya atarak, çullukların her iki tarafları iyice penbeleşinceye kadar kızartmalı sonra bunları tavadan çıkararak her bir kuşu iki göğüs iki but olmak üzere dörde bölmek suretile bir tarafa bırakmalı, içinden çıkan barsak, sırt ve göğüs kemiklerini de bir havana koyarak iyice döğmek suretile ezilmesini temin etmelidir.

2 — Sonra, döğülmüş bağırsak ve kemikleri bir tencereye koyarak bunlara; 1 bardak siyah şarap, 3 bardak et suyu, 2 diş sarımsak, birer maydanoz ve tereotu sap veya kökü, 1 buçuk baş soğan ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak kemikleri küçükçe ateşde 1 saat kaynatmalı sonra kemik suyunu süzmek suretile başka bir tencereye almalı ve bu suya; pişmiş, kol ve göğüs olarak ayırmış olduğumuz çullukları ilâve ederek 35-40 dakika arasında pişirmeli ve tencereden çıkararak bunları; 4 santim en, 6 santim boy ve yarım santim inceliğinde kesilmiş ve (108) numarada tarif edildiği veçhile kızartılmış kanape ekmeklerin üstlerine oturtmalı ve sıcakça bir yere bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı sadeyağ veya vita ile yarım kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurmalı sonra bunlara; imkân nisbetinde üstünün yağı alınmış ve ancak bir bardak gelmekte olan kemik ve kuş suyunu ilâve ederek, salça boza kıvamında bir koyuluğa gilinciye kadar pişirmeli sonra bu saçayı ekmeklerin üstlerindeki kuşlara dökmeli ve servis yapmalıdır.

409 — ÇULLUK KIZARTMASI (Fırında)

(Vasatî kalorisi: 2940, bir kişiye: 980)

6 adet çulluk
60 gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)
1½ kahve fincanı su
½ kahve fincanı konyak
Tuz

İçi:
6 çulluğun içleri
60 gram vejetalin (3 çorba kaşığı)
Tuz, biber

Kızartmak için:
6 veya 12 dilim ekmek
80 gram vejetalin (4 çorba kaşığı)

1 — Serince bir yerde 2 ilâ 3 gün bekletildikten sonra, tüyleri çıkarılmış ve tütsülenmiş (Şekil: 31-33) 6 adet çulluğun gerilerinin alt kısımlarındaki boşluğu bir bıçakla küçük kestikten sonra buradan içeriye parmak sokmak suretiyle hayvanların içlerini çıkarmalı ve içlerinden çıkan, ciğer ve barsakları da sonradan kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Çullukları, içine rahatça alabilecek küçük bir tepsi veya bir ten-

cereye 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile içlerini çıkartmış olduğumuz çullukları koyarak çullukların bir tarafları iyice penbeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları çok kızgın fırında 18 ilâ 22 dakika arasında kızarmağa bırakmalıdır.

3 — Kuşlar pişmekte iken, diğer taraftan da küçük bir kaba 3 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa, bir tarafa bırakmış olduğumuz ciğer ve barsaklarla 1 kahve kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, arada bir karıştırmak suretiyle bunları 8 dakika kadar sote etmeli, sonra kabı ateşten alarak, çatalla üstlerine iyice bastırmak suretiyle içleri ezmelidir.

4 — Sonra, ezmiş olduğumuz bu içleri, kenar kabukları çıkarılmış ve aşağı yukarı 4 santim en, 6 santim boy ve yarım santim inceliğinde dilimlere kesilmiş ve her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar 4 silme çorba kaşığı vejetalin de kızartılmış 6 veya 12 dilim kruton ekmeklerin üstlerine tereyağ sürer gibi müsavi bir surette bu içleri sürmeli ve üstlerine iç sürülmüş bu kruton ekmekleri servis tabağına yerleştirdikten sonra, pişirmiş olduğumuz kuşları, birer veya ortalarından ikiye kesilmiş olarak kruton ekmeklerin üstlerine oturtmalıdır.

5 — Kuşların içinde piştiği kızartma yağına da bir buçuk kahve fincanı su ile yarım kahve fincanı da konyak ilâve ederek, kuvvetli ateşte kabı kazırcasına karıştırarak, bu konyaklı ve yağlı suda, ancak bir taşım kaynatmalı ve salçalığa alarak, çullukları yanında salçası olduğu halde servis yapmalıdır.

410 — KEKLİK SALMİSİ

(Vasatî kalorisi: 3605, bir kişiye: 1201)

Not : Altı çulluk yerine; 5 keklik kullanmak suretiyle (408) numarada tarif edildiği veçhile aynen Çulluk Salmisi gibi yapmalıdır. Ancak kekliklerin barsaklarını atmalıdır, bunları kullanmak caiz değildir.

411 — KEKLİK KIZARTMASI TENCEREDE

(Vasatî kalorisi: 1.520, bir kişiye: 506)

5 adet keklik	2 kahve fincanı su
100 gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)	1 baş soğan
	Tuz ve biber

Not : Yukarda gösterilen malzeme ile (376) numarada tarif edildiği veçhile aynen tencerede piliç kızartmas gibi yapmalıdır. Ancak buna domates veya salça yerine 1 baş soğan katmak icap eder.

412 — KEKLİK FIRIN (Roti)

(Vasatî kalorisi: 1.520, bir kişiye: 506)

5 adet keklik
100 gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı su
Tuz ve biber

Not : Yukarda gösterilen malzeme ile (375) numarada tarif edildiği veçhile aynen piliç fırın gibi yapmalıdır. Ancak keklikleri 25-30 dakika arasında pişirmelidir.

413 — SÜLÜN FIRIN (Roti)

(Vasatî kalorisi: 1.740, bir kişiye: 580)

1 erkek sülün
100 gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı su
Tuz, biber

Not : Yukarda gösterilen malzeme ile (375) numarada tarif edildiği veçhile aynen piliç fırın gibi yapmalıdır. Ancak sülünü 25-30 dakıka arasında pişirmek icap eder. (Avrupa' da sülünün göğüs kısmına 50-75 gram kadar Lar pike etmek suretiyle roti yapmaktadırlar).

414 — YABAN ÖRDEĞİ YAHNİSİ

(Vasatî kalorisi: 2.790, bir kişiye: 930)

3-4 adet yaban ördeği (1200 gram)
2 bardak sirke
100 gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
600 gram soğan (6 büyükçe)
1 kahve fincanı domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak su
Tuz, biber

Not: Yukarıda gösterilen malzeme ile (364) numarada tarif edildiği veçhile aynen tavuk yahnisi gibi yapmalıdır. Ancak temizlenip parçalara ayrılmış ördeklere 24 saat kadar sirke içinde yatırdıktan ve üç beş su yıkadıktan sonra pişirmek icap eder.

415 — TAVŞAN TENCEREDE

(Vasatî kalorisi: 1880, bir kişiye: 616)

1 adet tavşan
100-140 gram sadeyağ veya Vita (5-7 çorba kaşığı)
300 gram soğan (4 orta baş)
2 bardak et suyu
½ bardak sirke
1 demet maydanoz
1 miktar tuz

Tavşanı yatırmak için:
3-4 bardak sirke

1 — Kart olmıyan 800 ilâ 1500 gram arasındaki tavşanın arka ayakla-

rındaki deriyi kesmek suretile etten ayırarak, deriden bir uç yani tutamak elde etmeli sonra da bir elle tavşanı arka ayaklarından tutarak, yukarıya kaldırmalı diğer elle de, etten ayırmış olduğumuz deriyi aşağıya doğru sıyırmak suretile tavşanı yüzmelidir (Şekil: 37)

2 — Sonra, yüzmüş olduğumuz tavşanı arka üstü yatırdıktan sonra karnını uzunluğuna yararak barsaklarını, sonra da yürek ve ciğerlerini çıkarmalı (Şekil: 38), yalnız içlerini dışarı alırken, karaciğere yapışık olan safra kesesini patlatmadan derhal kesip atmalıdır. (Safra kesesi patladığı takdirde et acımsı bir tat ve yeşilimsi bir renk alır).

3 — Sonra, temizlenmiş bu hayvanı but, kol ve kaburga olarak parçalara böldükten sonra bunları ancak alabilecek bir kaba koymalı, ve hayvanın büyüklüğüne göre üstüne 3 ilâ 4 bardak kadar da sirke ilâve ederek, ertesi güne kadar sirkede bırakmalıdır.

4 — Ertesi gün, bir tencereye; tavşanın büyüklüğüne göre 5 ilâ 7 silme çorba kaşığı arasında vita veya sadeyağ koyarak, iyice kızdırmalı, kızınca buna, bir gece sirke içinde yatırılmış ve iyice süzülmüş olan tavşan parçalarını ilâve ederek, arada bir çevirmek suretile etlerin her bir taraflarının iyice kızarmasını temin etmelidir.

5 — Tavşan kızarınca; buna, çentilircesine küçük kesilmiş 4 orta baş soğan katarak, tavşanı soğanlarla 10 dakika daha kızarttıktan sonra bunlara 2 bardak et suyu, bir bir çeyrek bardak sirke, demet halinde olmak üzere bir demet maydanoz ile 2-3 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve tavşan iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ilk on dakika kuvvetli sonra da ortadan daha az ateşte olmak üzere iki ilâ iki buçuk saat arasında pişirmeli ve maydanozu çıkarıp atmalı ve tavşanı da salçasiyle tabağa alarak servis yapmalıdır. (Pişmemesine rağmen su azalacak olursa, bir miktar daha sıcak su ilâve etmelidir).

416 — KARACA KEBABI

(Vasatî kalorisi: 2.860, bir kişiye: 953)

1500	gram kemikli karaca eti	125	gram sirke (½ bardak)
100	» sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)	30	» zeytinyağı (½ kahve fincanı)
100	» soğan (1 büyük)	3	bardak su
75	» havuç (1 orta)	2	defne yaprağı
30	» kereviz kökü (½ baş)	1	demet maydanoz
250	» beyaz şarap (1 bardak)		Tuz, biber

1 — Kol, kürek, pirzola veya bud taraflarından kemikli olarak yu-

murta büyüklüğünde parçalara kesilmiş 1500 gram karaca etini porselen bir kaba koyduktan sonra bunlara; hepsi küçük kesilmiş 1 büyük soğan, 1 orta havuç, yarım kereviz kökü (istenirse) 1 bardak beyaz şarap, yarım bardak sirke, yarım kahve fincanı zeytinyağ, 2 defne yaprağı, 2 tatlı kaşığı tuz ile biber ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırmalı ve üç dört saatte bir, etleri çevirmek suretile bunları 10-12 saat kadar sirke ve şarap da yatırmalı, on iki saat sonra etleri bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak marinattan çıkararak bir kaba almalı, sirke ve şaraplı marinat suyunu da sonradan kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak kızdırmalı sonra bu yağa; tabağa almış olduğumuz et parçalarını katarak etlerin her bir tarafları pembeleşinceye kadar aşağı yukarı 10 dakika arada bir karıştırmak suretile kızartmalı sonra etlere; bütün sebzeleriyle sirke ve şaraplı marinat suyunu ilâve ederek, kuvvetli ateşte 10 dakika kadar pişirdikten sonra bunlara; 3 bardak sıcak su ile demet halında 1 demet de maydanoz ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta ateşte aşağı yukarı 2 saat pişirmelidir. (Suyunu çekerse bir miktar katmalıdır.)

3 — Pişince: etleri yine bir delikli kepçe ile süzülmüş olarak bir kaba almalı ve demet maydanozu da çıkarıp atmalı ve salçasını da bütün sebzelerile bir süzgeçten geçirdikten sonra (Şekil: 3) etleri tekrar içine katmalı ve bir taşım daha kaynattıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Salçasını süzgeçten geçirmeden olduğu gibi tabağa alarak servis yapmak da kabildir.)

(Şekil: 37)
Tavşan derisinin sıyrılmak suretiyle yüzülüşü.

(Şekil: 38)
Yüzülmüş tavşanın karnının yarılmasiyle içinin temizlenişi.

Fasıl: 10

MUHTELİF YAŞ VE KURU SEBZE YEMEKLERİ

Sebze porsiyonları : Reçetelerimizin iki kap üzerinde 3 kişinin sabah akşam doyabilmesi için hesaplanmıştır. Tesbit edilen bu ölçülerde yapılacak herhangi bir kap veya kişi değişikliği, aynı zamanda porsiyonlarca tesbit edilen sebze miktarlarının da değişmesini gerektirir. Buna nazaran kap veya kişi adetlerinin artış veya eksilişlerinde porsiyonların ihtiva etmekleri yaş ve kuru sebze miktarlarını mütenasip fakat vasati bir şekilde gösterir cetveldir. (Yaş sebzelerin nevilerine göre bazı artış veya eksilişler olabilir).

Kap adetleri	Çocuklar Sebze Gram	1 kişi Sebze Gram	2 kişi Sebze Gram	3 kişi Sebze Gram	4 kişi Sebze Gram	5 kişi Sebze Gram
1 kap yemek üzerinden	120 K. 500 Y.	250 K. 900 Y.	500 K. 1800 Y.	750 K 2700 Y.	1000 K. 3600 Y.	1250 K. 4500 Y.
2 » » »	70 K. 250 Y.	140 K. 500 Y.	280 K. 1000 Y.	420 K. 1500 Y.	560 K. 2000 Y.	700 K. 2500 Y.
3 » » »	40 K. 150 Y.	100 K. 300 Y.	200 K. 600 Y.	300 K. 900 Y.	400 K. 1200 Y.	500 K. 1500 Y.
4 » » »	25 K. 100 Y.	60 K. 200 Y.	120 K. 400 Y.	180 K. 600 Y.	240 K. 800 Y.	300 K. 1000 Y.

K = Kemikli et K.S = Kemiksiz et demektir.

YAŞ SEBZELERİN MEVSİMLERİ HUSUSİYETLERİ VE YÜZER GRAMLARINDAKİ KALORİLERİ :

Taze bakla : Mart ayında satışa çıkarılan Adana, Tarsus, ve İzmir mahsulü baklaların yerlileri ancak Mayıs ve Haziran aylarında bulun-

EKREM YEĞEN LOKANTASI, İstiklâl Caddesi 84/1

maktadır. İç olarak kullanılmakta olan baklalar ise Temmuz sonuna kadar bulunabilir. En makbulleri yerlilerden sonra İzmir Sakız tohumu olan Emrâlem baklalarıdır. Bunların boyları uzun, renkleri de sarıya çalan yeşilliktedir. Kucak ve esmer renkte olan Adana ve havalisi baklalar makbul değildir. Yüz gramlarında 38 kalori vardır.

Sultani bezelye : Mart ayında piyasaya gelmeye başlıyan Adana, Tarsus ve İzmir mahsulü bezelyelerin yerlileri Mayıs ve Haziran aylarında bulunur. En makbulü Kırağöz tâbir edilen bezelyelerdir. Renkleri çok yeşil, enli, uzunlukları da 5 santimdir ve bükülduklerinde de derhal kırılırlar. Kırılmayan, rengi soluk bezelyeler, sazlı kart demektir. Yüz gramlarında 83 kalori vardır.

Araka tane bezelye : Bunlar kıymet sırasiyle; İstanbul arakası, Fiğ bezelye ve Çoi olarak üç nevidir. Nisan ortalarında piyasaya arz edilmeye başlıyan arakaların en makbul olan yerlileri ancak Mayıs ayında bulunur. Bunların boyları âzami 7 santim olup, sıkı ve renkleri de [illegible]. Yeşil renkte olan Fig arakaların taneleri seyrek ve küçük olur. Yüz grainlarında 83 kalori vardır.

Çalı fasulyesi : Nisan ortasında Adana ve İzmirden gelmeye başlıyan çalı fasulyelerinin yerlileri ancak Mayıs ortasında piyasaya arz edilirler ve Kasım sonuna kadar da devam ederler. En makbulleri geniş, uzun ve bükülduğünde kırılanlarıdır. Yüzer gramlarında 38 kalori mevcuttur.

Ayşekadın fasulye : Bunlar da kıymet sırasiyle; hakikî Ayşe, şeker Ayşesi ve kara Ayşe olarak üç nevidir. Nisan ortasında Adana ve İzmirden gelmiye başlıyan Ayşelerin yerlileri ancak Mayıs ortasında piyasaya arz edilirler ve Kasım ayının kadar da devam ederler. Hakikî Ayşeler kılçıksız, orta büyüklükte, renkleri de sarıya çalan yeşilliktedir. Şeker ve kara Ayşeler ise kılçıklıdırlar, boyları kısa ve renkleri yeşildir. Yüz gramlarında 64 kalori vardır.

Barbunya fasulyesi : Temmuz - Kasım arası bulunan bu fasulyelerin en makbulleri Bursa ve bilhassa Kartal mahsulleridir. Bunlar kırmızı-beyaz ve beneklidirler. Yüzer gramlarında 63 kalori vardır.

Kabak : Adana, Tarsus ve İzmirden Mayısta gelmeye başlıyan kabakların yerlileri ancak Temmuz ayında çıkar, Eylûle kadar devam eder. En makbulleri Karatoprak tâbir edilen, yerlileridir. Bunlar kısa ve çiçekli-dirler. Yüzer gramlarında 32 kalori vardır.

Enginar : İzmir ve Tuzladan Nisanda gelmeye başlıyan enginarların en makbulleri olan yerli Bayrampaşa, Mayıs sonunda çıkar ve kartlaşmış olarak Eylûle kadar bulunabilirler. Bayrampaşalar büyük ve renkleri de esmerdir. Yüz gramlarında 45 kalori vardır.

Pathican : Adana, Tarsus ve İzmirden Mayısta gelmeye başlıyan pathicanların yerlileri Haziranda çıkar ve Kasım sonuna kadar devam ederler. En makbulleri, renkleri simsiyah ve yumuşak olanlarıdır. Lâcivert veya morumsu ve ele sert gelen pathicanlar çekirdekli, acı ve lezzetsiz olurlar. Yüzer gramlarında 27 kalori vardır.

Kuşkonmaz : Haziran sonuna doğru çıkar ve Temmuz nihayetine kadar devam ederler. Orta kalınlıkta ve uçlarının renkli kısımları fazla olanları makbuldür. İnce uzun ve az renkli olanları makbul değildir. Yüzer gramlarında 14 kalori mevcuttur.

Mantar : İlk ve bilhassa sonbaharda mebzul miktarda bulunmakta olan mantarların küçük ve etli olanları makbuldür. Yüzer grmlarında 21 kalori vardır.

Pazı : Bütün mevsim bulunurlar. En makbulleri, yaprakları uzun, geniş ve yeşil olan Sakız pazılarıdır. Kısa ve sarı renkteki pazılar makbul sayılmazlar. Suda yatırılmak suretiyle su içirilmiş pazılar lezzetsiz ve su koktuktan başka, piştikten sonra da % 20-25 fire verirler. Bunlar avuç içinde sıkıldıklarında su salmalariyle anlaşılırlar. Yüzer gramlarında 38 kalori vardır.

İspanak : Eylûl ayından Mayıs sonuna kadar devam eder. Nisan ve Mayıs aylarındakine kuzu ispanağı denilmektedir. Bu ispanaklar makbul sayılmazlar. En makbulü, yaprağı geniş ve büyük köklü olan Kartal ıspanaklarıdır. Suda yatırılarak su çektirilmiş ispanaklar da lezzetsiz ve su koktuktan başka, pistikten sonra da % 15-20 arasında fire verirler. Bunlar da avuç içinde sıkıldıklarında su salmalariyle anlaşılırlar. Yüzer gramlarında 34 kalori vardır.

Ebegümeci : Eylûl - Mayıs arası bulunan ebegümeciler, karagöz ve yabani olmak üzere iki nevidir. Makbulleri, ekilmek suretiyle elde edilen karagözlerdir. Karagözler çok yapraklı, toplu ve hepsi aynı boyda ve esmer renktedirler. Yabaniler ise; muhtelif boylarda, seyrek yapraklı, yeşilce ve kalın köklüdürler. Yüzer gramlarında 30 kalori vardır.

Semizotu : Nisan ortalarından Eylûl nihayetine kadar bulunabilen semizotlarının en makbulleri Mayıs ve Haziran aylarındaki, boyları kısa

olan, geniş yaprakli ve çok yeşil renktekilerdir. Yüzer gramlarında 38 kalori vardır.

Lâhana : Ekim - Nisan arası bulunan lâhanaların en makbulleri, yerlerine göre Edirne ve yerli lâhanalardır. Yemekliğe elverişli olan Edirneler sıkı ve beyazdır. Dolmalara elverişli olan yerliler ise, büyük, gevşek ve beyazdır. Kara lâhana tâbir edilen esmerleri makbul sayılmazlar. Yüzer gramlarında 25 kalori vardır.

Frenk veya Brüksel lâhanası : Ekim - Nisan arası bulunan bu lâhanaların makbulleri, yeşil ve ufak olanlarıdır. Yüzer gramlarında 54 kalori vardır.

Karnabahar : Ekim - Nisan arası bulunan karnabaharların en makbulleri beyaz, sıkı ve ele ağır gelenleridir. Esmer, seyrek olanlar makbul sayılmazlar. Yüzer gramlarında 32 kalori vardır.

Pırasa : Ekim - Mayıs arası bulunan pırasaların en makbulleri Yenişehir ve Kartaldır. Bunları boyları uzun, beyaz olan kısımları fazla ve yaprak kısımları yok denebilecek azlıktadır. Yüzer gramlarında 41 kalori vardır.

Kereviz : Kasım - Nisan arası bulunan kerevizlerin en makbulleri, Bursa, Kemerburgaz ve Maltepedir. Bunları içleri umumiyetle dolu çıkar. Ele ağır gelen kerevizler dolu ve makbul, hafif gelenler de kof demektir. Yüzer gramlarında 45 kalori vardır.

Yerelması : Ekim-Nisan arası bulunmaktadır. En makbulleri karagöz tâbir edilen yerlileridir. Bunlar yuvarlak olurlar. Bursalar ise uzun ve biçimsiz olmaları dolayısiyle makbul sayılmazlar. Yüzer gramlarında 77 kalori vardır.

Havuc : Bütün mevsim bulunan havuçların Mayıs-Eylûl arasındakilerine demet havucu tâbir edilmektedir. Ekim - Nisan arasındaki asıl yemeklik havuçların en makbulleri de Kartal havuçlarıdır. Bunların renkleri kırmızı boyları da umumiyetle 20 santim arasındadır. Yüzer gramlarında 40 kalori vardır.

Patates : Bütün mevsim bulunan patateslerin Adapazarı, Karadeniz ve Ürgüp gibi muhtelif cinsleri varsa da, en makbulleri Adapazarının sarı cinsten Deliosman ve Alman tohumlarıdır. Nisan ve Mayısta satılan taze patatesler fanteziden başka bir şey değildirler ve bunlar, uzun müddet dayanmadıklarından derhal yenilmelidirler. Beyaz patatesler ise, ancak püre ve kızartmaya elverişlidirler. Yüz gramlarında 90 kalori mevcuttur.

417 — BAKLA ZEYTİNYAĞLI (Taze)

(Vasatî kalorisi: 2670, bir kişiye: 890)

1500	gram taze bakla	½	demet nane
225	» zeytinyağı (1 bardak)	1	çorba kaşığı toz şeker
3	demet taze soğan	½	adet limon
1	» dereotu	2	bardak su

1 — Çok büyük ve kart olmıyan 1500 gram taze baklanın uçlarını ve iki yanlarındaki kılçıkları sıyırıcasına ince kestikten sonra (Şekil: 39), kılçıkları kesilmiş her baklayı bir tepsi veya tencereye atmak suretiyle baklaları ayıklamalı, yıkamalı ve sularını süzmelidir.

2 — Sonra, ayıklanmış bu baklalara; yarım silme çorba kaşığı tuz ile, yarım adet limon suyu ilâve ederek, baklaları harmanlarcasına karıştırmalı, sonra da baklaların nisbeten büyükçe ve aynı boyda olanlarından bir miktar seçerek, bunları, içinde pişirecek olduğumuz büyükçe kuşane veya tencerenin altına yan yana ve muntazam bir şekilde döşemeli ve döşenmiş baklaların tam ortalarına da, gayet ince kıyılmış bir demet dereotu ile yarım demet nane yerleştirdikten sonra baklaların üstlerine aşağı yukarı bakla boyunda küçükçe parçalara kesilmiş bir sıra taze soğan istiflemeli, soğanların üstlerine de gelişigüzel olmak üzere kalan bakla ve soğanları yerleştirdikten sonra bunlara; 1 bardak zeytinyağı, 2 bardak su ile 1 çorba kaşığı da toz şeker ilâve etmeli, sonra üstlerine; buruşturulmuş ve ıslatılmış bir yağ kâğıdı örterek, tencerenin kapağı sıkıca kapatılmış olarak, baklalar suyunu çekip de yumuşak bir hal alıncıya kadar kuvvetli ateşte, aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, baklalar iyice soğuduktan sonra tencerenin üstüne bir tabak kapamalı ve alt üst etmek suretiyle baklaları tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Tencerenin kapağı yarım bardak un ve üç çeyrek kahve fincanı sudan çıkarılmış hamurla sıvanmak suretiyle pişirilecek olursa, baklalar daha çabuk piştikten başka, aynı zamanda daha yumuşak olurlar).

418 — BAKLA İÇİ ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 2690, bir kişiye: 898)

2500	gram içlik bakla	1	demet dereotu
250	» soğan (3 orta)		Tuz
280	» zeytinyağı (1¼ bardak)		Baklaların içine ayıklandığı su
4	bardak baklaların ayıklandığı un ve limonlu su	4	bardak su
		½	çorba kaşığı un
½	çorba kaşığı toz şeker	½	adet limon suyu

1 — Bir tencereye; 4 bardak su, yarım çorba kaşığı un ile yarım adet

de büyükçe limon suya koyarak, hepsini iyice bir karıştırmalı, sonra da bu unlu ve limonlu suya; 2500 gram kabuklu baklanın, üst kabukları ayıklanarak iç haline getirilmiş olarak ve suyun içinde olmak üzere bir yana bırakmalıdır.

2 — Sonra başka bir tencereye; iki bir çeyrek kahve fincanı zeytinyağı ile centilircesine küçük kesilmiş 3 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafif pembemsi bir renk almıcıya kadar kavurmalı, sonra da bu soğanlara; ayıklıyarek bir tarafa bırakmış o duğumuz iç baklaları limonlu suyu ile olduğu gibi attıktan sonra bunlara yarım çorba kaşığı toz şeker ile yarım corba kaşığı da tuz ilâve etmeli, sonra da baklaların üstlerine hafifce ıslatılmış ve buruşturulmuş yağ kâğıdı örterek tencerenin kapağını kapatmalı ve iç baklalar yumuşakça bir hal almıcıya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı bir saat karar pişirmelidir.

3 — Pişince, bunlara, yıkanmış ve kıyılmış 1 demet dereotu ilâve ederek, tenceresi ateşten almalı ve baklalar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

119 — BAKLA İÇİN İÇİ ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 2200, bir kişiye: 730)

2000	gram içlik taze bakla	1	miktar tuz
120	» soğan (2 küçük baş)	1	yağ kâğıdı
150	zeytinyağ 2.1 k. fın.)	Baklaların içinde ayıklandığı su:	
4	bardak baklaların ayıklandığı limon ve unlu su	4	bardak su
		½	çorba kaşığı un
½	çorba kaşığı toz şekeri	½	adet limon
1	demet dereotu		

1 — Bir tencereye 4 bardak su, 1/2 çorba kaşığı un ile 1/2 adet büyükçe limon suyu koyduktan sonra iyice karıştırmak suretiyle hepsinin birbirlerine hallolmasını temin etmeli, sonra da bu un ve limonlu suya, 2000 gram baklanın üst ayn zamanda iç ince kabuğu çıkarılmış olarak suya atmak suretile bütün baklaları bu şekilde iç olarak ayıklamalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Baklaları ayıklar ayıklamaz derhal suya atmalıdır. Bir de için içi olarak pişirelecek baklaların içleri lüzumundan fazla sararmış bir halde kartlaşmış olmalıdır, aksi takdirde pişdikten sonra baklalar eriyerek püre haline gelirler.)

2 — Sonra, başka bir tencereye 2 1/4 kahve fincanı zeytinyağ ile centilircesine küçük kesilmiş 2 küçükçe soğan koyarak, soğanlar hafif pembemsi bir renk almıcıya kadar kavurmalı sonra da az kavrulmuş bu

soğanlara ayıklayarak bir tarafa bıraktımış olduğumuz iç baklaları un ve limonlu suyu ile olduğu gibi kattıktan sonra bunlara 1/2 çorba kaşığı toz şeker ile bir miktar da tuz ilâve etmeli, sonra da baklaların üstlerine hafifçe ıslatılmış ve buruşturulmuş bir yağ kâğıdı örttükten sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve iç baklalar yumuşakça bir hal almıcıya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirmelidir.

3 — Bilâhare, pişmiş baklalara, yıkanmış ve kıyılarcasına ince doğranmış 1 demet de tereotu ilâve ettikten sonra, tencereyi ateşten almalı ve ancak baklalar iyice soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

420 — BAKLA SADEYAĞLI (Taze)

(Vasati kalorisi: 2055, bir kisiye: 685)

1500	gram taze bakla	1	demet taze soğan
140	» sadeyağ veya Vita (7 çorba kaşığı)	2	bardak su veya et suyu
200	» kuzu eti	1	çorba kaşığı toz şeker
120	» soğan (2 orta)	½	limon suyu
		1	demet dereotu
			Tuz

1 — Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 2 orta baş soğan, 7 sılme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, kuşbaşı kesilmiş 200 gram kuzu eti ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak tencerenin kapağı kapatılmış olarak ateşe oturtmalı ve soğanlar hafifce ölünciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 20 ilâ 25 dakika arasında pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, çok büyük ve kart olmıyan, 1500 gram taze baklanın uçlarını ve iki taraflarındaki kılçıkları sıyırıcasına ince kestikten sonra (Şekil: 39), kılçıkları kesilen her baklayı bir tepsi veya tencereye atmak suretiyle bütün baklaları böylece ayıklamalı ve yıkadıktan sonra da sularını süzmeli ve süzülmüş bu baklaların yarım sılme çorba kaşığı tuz ile, yarım adet de limon suyu ilâve ederek, harmanlamak suretiyle tuz ve limon suyunun baklalara iyice karışmasını temin etmelidir.

3 — Sonra, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz kuşbaşı etleri büyükçe bir kuşane veya küçükçe bir tencerenin ortasına topluca bir şekilde yayılmalı, sonra da yayılmış bu etin etrafına, nisbeten büyükçe ve aynı boyda olanlarından bir sıra baklayı yan yana döşedikten sonra bunların üstlerine de yine aynı boyda küçük parçalara kesilmiş bir sıra da

taze soğan istiflemeli (Şekil: 48), soğanların üstlerine de gelişigüzel olmak üzere kalan baklaları doldurruktan sonra, bunlara 1 demet dereotu, 2 bardak su ile yarım çorba kaşığı toz şeker ilâve etmeli, sonra da üstlerine, buruşturulmuş ve ıslatılmış bir yağ kâğıdı örtmeli ve tencerenin kapağını sıkıca kapattıktan sonra, baklalar suyunu çekip de yumuşak bir hal alıncıya kadar kuvvetli ateşte aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, üstlerine bir tabak kapatmalı ve tencereyi altüst etmek suretiyle baklaları tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

421 — SULTANİ BEZELYE SOTESİ TEREYAĞLI
(Vasatî kalorisi: 1636, bir kişiye: 545)

1200	gram sultani bezelye	Haşlamak için:	
100	» sadeyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)	12	bardak su
		1	silme kahve kaşığı karbonat
			Tuz

1 — Bir tencereye; 12 bardak su, 1 silme küçük kahve kaşığı karbonat ile 1 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamağa bırakmalı, kaynayınca, buna; etrafının kılçıkları bıçakla tıraş edilircesine alınmış (Şekil: 39) 1200 gram sultani bezelye ilâve ederek, bezelyeler yumuşak bir hal alıncıya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 14 ilâ 16 dakika arasında haşlamaya bırakmalıdır. (Bezelyeler lüzumundan fazla haşlanırsa ezik bir hal alırlar. Bu itibarla 13 dakikadan sonra bezelyeleri arada bir kontrol etmelidir.)

2 — Pişince; tencereyi ateşten alarak, bezelyeleri kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzülmelerini temin etmeli ve tabağa alarak, üstlerine ılık bir halde 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ilâve etmeli, ve servis yapmalıdır.

422 — SULTANİ BEZELYE BASTISI
(Vasatî kalorisi: 1991, bir kişiye: 663)

1250	gram sultani bezelye	1-1½	bardak su veya et suyu
200	» kuzu eti		Tuz
100	» sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)	Haşlamak için:	
		12	bardak su
150	» soğan (2 orta)	1	silme kahve kaşığı karbonat
150	» kuzu eti		

1 — Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 2 orta baş soğan, 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, veya Vita, kuşbaşı kesilmiş 150 gram kuzu eti ile 1 tatlı

kaşığı tuz koyarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak ateşe, oturtmalı ve soğanlar hafif ölünceye kadar aşağı yukarı 30 dakika arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, kart olmayan 1250 gram Sultanî Bezelyenin yanlarındaki kılçıkları bıçakla sıyırırcasına kesip attıktan sonra (şekil: 39) bunları bir tencere içinde kaynamakta, 12 bardak su ve 1 silme kahve kaşığı karbanot olan suya atarak, ortadan daha az hararetteki ateşte 15 dakika haşlamalı sonra da bunları kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu dökmeli, ılınmaya bırakmalıdır.

3 — Bezelyeler ılınınca; bir tarafa bırakmış olduğumuz kuşbaşı eti kuşanenin tam ortasına nisbeten topluca bir şekilde yaydıktan sonra etin etrafına haşlamış olduğumuz bezelyeleri, muntazam bir şekilde kat kat döşemeli (Şekil: 48) sonra da bu bezelyelere; 1 tatlı kaşığı tuz ile bir ilâ bir buçuk bardak kadar da su veya et suyu ilâve ederek, kuşanenin kapağı kapatılmış olarak, bezelyeler iyice yumuşak bir hal alınca-ya kadar evvelâ kuvvetli sonra da orta tarzdaki ateşde pişmeğe bırakmalı, ve kuşaneyi ateşten alarak, üstüne bir tabak kapatmak ve alt üst etmek suretiyle bezelyeleri tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

423 — BEZELYE SOTESİ (araka dane) TEREYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 1.600, bir kişiye: 533)

2000	gram içlik araka bezelye	Haşlamak için:
110	» tereyağ veya Sana (5½ çorba kaşığı)	12 bardak su
		1 silme kahve kaşığı karbonat
	Tuz	1 » çorba kaşığı tuz

1 — Bir tencereye; 12 bardak su, 1 silme küçük kahve kaşığı karbonat ile 1 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamağa bırakmalı, kaynayınca buna; kabukları çıkarılmak suretiyle tane haline getirilmiş 2000 gram araka bezelye atarak, bezelyeler hafifçe yumuşak bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı 7 ilâ 10 dakika arasında haşlamalı, sonra ateşten alarak süzgeçten geçirmek suretiyle sularının iyice süzülmesini temin etmelidir.

2 — Bezelyeler süzülmekte iken, bir tencereye beş buçuk silme çorba kaşığı Tereyağ veya Sana koyarak, küçük ateşte eritmeli ve eriyince, bunlara; iyice süzülmüş olan bezelyeleri ilâve etmeli üstlerine de 2 tatlı kaşığı tuz serptikten sonra ortadan daha az hararetteki ateşte bezelyeleri

ancak 2-3 dakika kadar, tencereyi sallamak suretiyle sote etmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

424 — BEZELYE (araka dane) KUZU ETLI

(Vasati kalorisi: 2160, bir kişiye: 720)

2000	gram iyik araka bezelye	4-5	bardak su
110	sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)	2	demet dereotu
200	soğan (2 büyük)	1	tatlı kaşığı tuz şeker
180	yağlıca kuzu eti		Tuz

1 — Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 2 büyük soğan, iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, kuşbaşı kesilmiş 180 gram yağlıca kuzu eti, kıyılmış yanlız 1 demet dereotu ile yarım çorba kaşığı tuzun yarısını koyarak tencerenin kapağı kapatılmış olarak ateşe oturtmalı, soğanlar hafifçe ölünceye kadar aşağı yukarı 20-25 dakika arada bir karıştırmak suretiyle az pişmeye bırakmalıdır.

2 — Sonra az pişmiş olan bu etlere; 4-5 bardak su, 1 tatlı kaşığı toz şekeri, 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, kabukları çıkarılmak suretiyle tane haline getirilmiş 2000 gram araka bezelye ile kalan tuzu da ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve bezelyeler yumuşak bir hal almaya kadar orta harareteki ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirmeli ve kıyılmış 2 demet daha dereotu katarak servis yapmalıdır.

425 — TAZE FASULYE ÇALI TEREYAĞLI (Garnitür sote)

(Vasati kalorisi: 1096, bir kişiye: 365)

1200	gram taze fasulye		Haşlamak için:
100	tereyağ veya Vita (7 çorba kaşığı)	12	bardak su
		1	silme kahve kaşığı karbonat
		1	çay kaşığı tuz

Not : Sultanî bezelye yerine; çalı fasulyesi kullanmak suretiyle (421) numarada tarif edildiği veçhile aynen Sultanî bezelye sotesi gibi yapmalıdır. Ancak çalıların etrafını aldıktan sonra ortalarından uzunluklarına ikiye kesmek icap eder.

126 — ÇALI VEYA AYŞE KADIN FASULYESİ ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 2770, bir kişiye: 923)

1250	gram çalı fasulyesi	5-6	bardak su
225	» zeytinyağı (1 bardak)	1	tatlı kaşığı şeker
250	» soğan (3 orta)		Tuz
350	» domates (2 büyük)		

1 — Bir tencereye; küçük doğranmış 3 orta soğan, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, avuçla mıncıklamak suretiyle iyice ezilmelerini temin etmeli sonra bunlara; yanlarındaki kılıkları bıçakla sıyırmak suretiyle almış (Şekil: 39) ve ortalarından ikiye bölünmüş ve yıkanmış kart olmayan 1250 gram Çalı veya Ayşekadın fasulyesi ilâve ederek, uvalarcasına tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra [illegible] 1 bardak zeytinyağı ile 1 tatlı kaşığı da toz şeker ilâve etmek ve kapağı kapatılmış olarak tencereyi arada bir sallamak suretiyle, fasulyeler az sarımsı bir renk almıcıya kadar kuvvetli ateşle aşağı yukarı 10-15 dakika arasında pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Fasulyelerin renkleri sararınca bunlara; 5 ile 6 bardak sıcak su ilâve ederek, fasulyeler suyunu çekip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak iyice soğuduktan sonra fasulyeleri tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Bazı fasulyeler kartça olduklarından daha geç pişmektedirler. O takdirde fasulyeler yumuşak bir hal almıcaya kadar bir miktar daha sıcak su ilâve etmelidir.)

Not : Kart olan fasulyeler, iki üç seferde olmak **üzere tavada** kızdırılmış 1 bardak zeytinyağına atılarak, her bir parti beşer dakika kadar yağda kavrulduktan sonra, içinde kavruldukları yağ ile birlikte tencereye almmak, sonra da, önce soğanı bir beş dakika sonra da diğer malzemeleri katmak suretiyle pişirilmelidir.

127 — ÇALI VEYA AYŞE KADIN FASULYESİ ETLİ

(Vasatî kalorisi: 1736, bir kişiye: 578)

1250	gram çalı fasulyesi	250	[illegible] veya [illegible]
100	sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)	300	domates (2 orta)
250	soğan (3 orta)	5-6	bardak su veya [illegible] suyu
			Tuz

1 — Bir tencereye: 5 silme çorba kaşığı Sadeyağ veya Vita ile küçük doğranmış 3 orta baş soğan koyarak, soğanları ancak beş dakika kadar

kavurmalı sonra da bu soğanlara, döş tarafından kuşbaşı doğranmış 200 gram kuzu veya koyun etı ilâve ederek, et suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bır karıştırmak suretıyle kavurmalı sonra da bu soğanlı etlere kabuğu soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates, 2 tatlı kaşığı tuz ıle yanlarının kılçıkları traş edilircesine alınmış (şekil: 38) ve ortalarından ikiye doğranmış ve bol suda yıkanmış 1250 gram da Çalı veya Ayşekadın fasulyesi ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve fasulyeler hafifçe sarımsı bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika kadar pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Fasulyelerin renkleri sararınca, bunlara; 5-6 bardak da sıcak su veya et suyu ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı, fasulye ve etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar orta harareteki ateşte pişirmeli ve servis yapmalıdır.

428 — BARBUNYA FASULYESİ (taze) ZEYTİNYAĞLI
(Vasatî kalorisi: 2945, bir kişiye: 981)

1500	gram taze barbunya fasulyesi	5½	bardak su
200	» dolmalık biber	200	gram zeytinyağı (1 bardak)
250	» soğan (3 orta)	1	tatlı kaşığı toz şeker
400	domates (4 küçükçe)		Tuz

1 — Bır tencereye; 1 bardak zeytinyağı koyarak kızdırmalı kızdırılmış bu yağa; sap ve çekirdek kısımları çıkarılmış 4 veya 6 müsavi parçaya doğranmış ve yıkanmış 200 gram dolmalık biber ilâve ederek, biberler hafifçe ölmüş bir hal alıncaya kadar, ancak iki dakika yağda sote etmeli sonra bu biberleri bir delikli kepçe ile süzülmüş olarak tavadan çıkararak bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra tenceredeki kızgın yağa; küçük doğranmış 3 orta baş soğan katarak, soğanlar az pembemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 10-12 dakika kavurmalı sonra kavurulmuş bu soğanlara soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış yalnız iki küçükçe domates, beş buçuk bardak su ile, yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek bu soğan ve domatesli suyu küçük ateşte yavaş yavaş kaynamağa bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan da, başka bir tencere içinde kaynamakta olan suya; kabukları çıkarılmak suretiyle tane haline getirilmiş 1500 gram barbunya fasulyesini ilâve ederek, tane fasulyeleri ancak 15 dakika haşlamalı sonra da bu fasulyeleri süzgeçten geçirmek suretiyle içinde haşlandığı suyu döktükten sonra, süzülmüş bu fasulyeleri, kaynamakta olan soğanlı ve domatesli suya katmalı sonra da bunlara; 1 tatlı kaşığı

toz şeker ile hafifçe sote etmiş olduğumuş dolmalık biberleri de ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve fasulyeler yumuşamaya yüz tutuncaya kadar aşağı yukarı bir saat orta harareteki ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Bir saat sonra, fasulyelere; kabukları çıkarılmış ve dilimlere kesilmiş olan kalan 2 domatesi ve istenirse 1 demet de kıyılmış maydanoz ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve fasulyeler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar 20-30 dakika daha pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak fasulyeler iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

429 — KABAK SOTESİ TEREYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 1130, bir kişiye: 376)

1500 gram kabak
10 bardak su
1 silme kahve kaşığı karbonat
Tuz

Üstüne:
100 gram tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)
2 kahve fincanı tavuk suyu
Tuz

1 — Bir tencereye 10 bardak su, 1 silme kahve kaşığı karbonat, ile 1 silme çorba kaşığı da tuz koyarak suyu kaynamağa bırakmalı, kaynayınca buna yeşili görününceye kadar üstleri kazınmış uzunluklarına doğru dörde bölünmüş ve ortalarındaki çekirdek kısımları kesilmek suretiyle çıkarılmış ve ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 1500 gram kabak ilâve ederek, kabaklar hafifçe yumusak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 ilâ 15 dakika arasında haşlamalı ve sonra kabakları bir delikli kepçe ile sıcak sudan çıkararak soğuk suya atmalı ve soğuk suda ancak 5 dakika kadar bıraktıktan sonra kabakları kalın ve delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzülmelerini temin etmelidir.

2 — Kabaklar süzülmekte iken diğer taraftan da bir tencereye; beş silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana koyarak, küçük ateşte eritmeli, sonra tencerede ki bu erimiş yağa; iyice süzülmüş olan kabakları katarak, üstlerine; bir tatlı kaşığı tuz serptikten sonra ortadan daha az harareteki ateşte bunları 2-3 dakika kadar sote etmeli sonra bunlara; varsa 2 kahve fincanı tavuk suyu ilâve ederek tencereyi sallamak suretiyle, bunları bir 5 dakika kadar daha küçük ateşte bırakmalı ve tabağa alara' servis yapmalıdır.

430 — KABAK ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi : 2875, bir kişiye : 958)

1250	gram kabak	9	diş sarımsak
220	» zeytinyağ (1 bardak)	1½	tatlı kaşığı toz şeker
400	» soğan (5 orta)	2½	bardak su
400	» domates (2 büyük)		Tuz

1 — Bir tencereye; 1 bardak zeytinyağının üçte biri ile yarım ay şeklinde ince kesilmiş 5 orta ba ssoğan koyarak, soğanlar olmüş bir hal almcaya kadar aşağı yukarı 10 dakika kadar kavurmalı sonra bu soğanlara; ince ince doğranmış 9 diş sarımsak, kıyılırcasına küçük kesilmiş 1 demet maydanoz, kabuğu çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates, ile yarım çorba kaşığı tuzun yarısını da ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı ve tencereyi ateşten alarak ılınmağa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, kart olmayan 1250 gram kabağın yeşilleri görününceye kadar üstlerini kazıdıktan sonra, bunları uzunluklarına doğru dörde bölmeli ve dörde bölünmüş kabakların ortalarındaki çekirdek kısımlarını da kesip attıktan sonra, bunları ikişer parmak enliliğinde parçalara doğramalı ve doğranan her kabağı da içinde su bulunan bir tencereye atmalıdır.

3 — Kabakların doğranmaları sona erince: bunların suyunu dökmeli ve tenceredeki kabakların üstlerine; yarım bardak su ile kalan yağın yarısını ilâve ederek, tencereyi arada bir sallamak suretiyle kabaklar hafifçe yumuşak bir hal almcaya kadar bunları kuvvetli ateşte aşağı yukarı 10 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Kabaklar yumuşaymca, bunlara; bir buçuk tatlı kaşığı toz şeker, 2 bardak su ve kalan zeytinyağı ile ılınmağa bırakmış olduğumuz soğanlı domatesleri de ilâve ederek, kapağı kapatılmış olarak ateşe oturtmalı ve kabaklar iyice yumuşak bir hal almcaya kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta harareteki ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

431 — KABAK BAYILDI

(Vasati kalorisi: 2875, bir kişiye: 958)

1250	gram kabak	9	diş sarımsak
220	» zeytinyağı (1 bardak)	1½	tatlı kaşığı toz şeker
400	» soğan (4 büyükçe)	1	demet maydanoz
400	» domates (2 büyük)	3	bardak su
			Tuz

1 — Bir tencereye; 1 bardak zeytinyağının üçte biri ile yarım ay

şeklinde ince kesilmiş 4 büyük baş soğan koyarak, soğanlar olmüş bir hal almıyaya kadar aşağı yukarı 10 dakika kadar kavurmalı sonra da bu soğanlara ince doğranmış 2 diş sarımsak, kıyılmıcasına küçük kesilmiş 1 demet maydanoz, kabuğu çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates ile yarım çorba kaşığı tuzun yarısını da ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı ve tencereyi ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, kart ve çarpık olmıyan muntazam 1250 gram kabağın üstlerini bıçakla hafifçe kazıdıktan sonra kabakların her iki uçlarını birbirinden ayırmamak şartiyle bunların, başlarından alt kısımlarına kadar kesmek suretiyle dörde yarmalı (Şekil: 15), sonra da her yarılan kabağı içinde su olan bir tencereye atmak suretiyle bütün kabakları böylece kazımalı ve yarmalıdır.

3 — Kabakların yarılmaları sona erince; bunların suyunu dökerek kabakları bir tencereye döşemeli ve üstlerine yarım bardak su, ile kalan yağın yarısını ilâve ederek, tencereyi arada bir sallamak suretiyle kabaklar hafifce yumuşak bir hal almıcaya kadar bunları kuvvetli ateşte aşağı yukarı 20 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Kabaklar yumuşayınca, tencereyi ateşten alarak, bunların dörde yarılık olan kısimlarından içlerine ılınmağa bırakmış olduğumuz soğan harcını doldurmalı ve her içi doldurulmuş kabağı tekrar tencereye döşemek suretiyle bütün kabakların içlerini böylece doldurup yerleştirmeli sonra da tencereye; bir buçuk tatlı kaşığı toz şeker, 2 bardak su ile kalan zeytinyağını da ilâve ederek, tencerenin kapağı kapatılmış olarak kabaklar iyice yumuşak bir hal almıcaya kadar bunları evvelâ kuvvetlice sonra da orta harareteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır

432 — KABAK MUSAKKASI

(Vasatî kalorisi: 1710, bir kişiye: 570)

1250	gram kabak	2	bardak su veya et suyu
100	sadeyağ veya Vita	½	demet nane
	(3 çorba kaşığı)	1	kahve kaşığı kırmızı biber
250	- soğan (3 orta)	1	demet dereotu
150	- kıyma	1	yağ kâğıdı
400	- domates (3 büyükçe) veya		Tuz
¾	kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)		

1 — Bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile küçük

doğranmış 3 orta baş soğan koyarak 7 dakika kavurmalı sonra soğan üzerine 150 gram kıyma ilâve ederek, kıymalar suyunu çekinceye kadar aşağı yukarı 15 dakika arada bir karıştırmak suretile kavurmakta devam etmeli sonra da buna; soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyükçe domates veya bir kahve fincanı su içinde hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve 5 dakika sonra olmak üzere, üstleri kazınarak ortalarından ikiye kesildikten sonra birer buçuk parmak eninde küçük parçalara doğranmak suretile hazırlanmış 1250 gram kabak ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve kabakların hafifçe renkleri dönünceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kabakları kıyma içerisinde 5 dakika sote etmelidir.

2 — Renkleri dönünce; bunlara sırasiyle 1 kahve kaşığı kırmızı biber, yarım çorba kaşığı tuz, 2 bardak su veya et suyu ile kıyılmış bir çeyrek demet de nane ilâve ettikten sonra bunların üstlerine ıslatılmış 1 yağ kâğıdı örtmeli ve tekrar tencerenin kapağını kapatarak, kabaklar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar evvelâ kuvvetli sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere 45-60 dakika arasında pişirmeli sonra üstlerine kıyılmış 1 demet dereotu ilâve ederek, tencereyi ateşten almalı ve servis yapmalıdır.

433 — KABAK BASTISI ETLİ

(Vasatî kalorisi: 1680, bir kişiye: 560)

1250	gram kabak	¾	kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
100	» sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)	2	bardak et veya âdi su
150	» soğan (2 orta)	½	demet dereotu
150	» kuzu veya koyun eti	¼	» nane
400	» domates (2 büyük) veya		Tuz, biber

1 — Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 2 orta soğan, 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, bir çeyrek çorba kaşığı tuz ile kuş başı kesilmiş 150 gramı kuzu veya koyun eti koyarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak ateşe oturtmalı ve soğanlar hafifçe ölünceye kadar yukarı 20-25 dakika ikide bir karıştırmak suretiyle pişirmeli sonra buna; soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates veya üç çeyrek bardak suda hal olmuş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek beraberce 10 dakika daha pişirmeli ve kuşaneyi ateşten çekerek bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Etler pişmekte iken diğer taraftan da kart olmıyan 1250 gram

kabakların ancak yeşilleri görününceye kadar üstlerini kazıdıktan sonra uzunluklarına doğru dörde bölmeli sonra da ortalarındaki çekirdek kısımlarını hafifçe kesmek suretiyle çıkarıp attıktan sonra bunları ikişer parmak uzunluğunda küçük parçalara doğramalı ve bir tencereye koyarak, üstlerine; 2 silme çorba kaşığı Tereyağ veya Vita ile 2 bardak da et, tavuk veya âdi sudan yalnız üç çeyrek bardağını ilâve etmeli ve kabaklar iyice sararıp da ölmüş bir hal alıncaya kadar kuvvetli ateşte aşağı yukarı 10 dakika pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak kabakları ılınmaya bırakmalırır. (Dibi tutmaması için tencereyi ikide bir sallamak suretiyle kabakları pişirmelidir.)

3 — Sonra pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz kuşbaşı etleri alarak bunların yarısını, bir kuşanenin tam ortasına nisbeten topluca bir şekilde yaydıktan sonra etin etrafına bir sıra haşlamış olduğumuz kabakların yerleştirmeli (şekil: 48) kabakların üstlerine de bir miktar soğanlı kuşbaşı et ve bir kat kabak ve üstüne de yine kabak olmak üzere bütün kabakları böylece kuşaneye istiflemelidir. (Kabakların kazınmış tarafları tencerenin altına bakmalıdır.)

4 — Kabakların döşenmesi sona erince; buna; bir çeyrek çorba kaşığı tuz, kalan bir bir çeyrek bardak et veya âdi su ile kabakları içinde haşladığımız yağlı suyu da ilâve ederek, üstlerine bir yağ kâğıdı kapatmalı ve tencerenin kapağı kapanmış olarak, kabaklar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları, orta hararetteki ateşte 40-50 dakika pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak üstüne bir tabak kapatmak ve alt üst etmek suretiyle tabağa almalı veüstüne kıyılmış 1 demet dereotu serpmeli ve servis yapmalıdır.

434 — KABAK KIZARTMASI YOĞURTLU

(Vasatî kalorisi: 2780, bir kişiye: 926)

1500	gram kabak	330	gram rafine çiçekyağı (1 bardak)
300	» un (6 kahve fincanı)	500	» yoğurt
420	» su (5½ kahve fincanı)		Tuz

1 — Kart olmayan 1500 gram kabağın ancak yeşili görününceye kadar üstlerini kazıdıktan sonra, bunları uzunluklarına doğru bıçak sırtı kalınlığında dilimlere kesmeli ve üstlerine de 1 çorba kaşığı tuz serptikten sonra kabakları bir ilâ bir buçuk saat arasında dinlenmeğe bırakmalıdır. (Tuzlanmış kabakların güneşte dinlendirilmesi şayanı tavsiyedir).

2 — Bir buçuk saat sonra, bir sahan veya çukur tabağa; 6 silme kahve fincanı un koyduktan sonra, üstüne azar azar ve sicim gibi akıtmak

suretiyle beş buçuk kahve fincanı da su ilâve etmeli ve bir taraftan da hızlıca karıştırarak bunları düğün çorbası koyuluğunda bir bulamaç haline getirmelidir.

3 — Bulamacın hazırlanması sona erince; buna tuzlıyarak dinlenmeğe bırakmış olduğumuz kabakları, teker teker olmak üzere bulamaç una batırarak üstlerini bulamaçlamalı sonra da üstleri bulamaçlanmış bu kabakları her seferinde dört beş dilimden fazla olmamak üzere içinde dumanı tütercesine kızdırılmış bir buçuk bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak kabakların evvelâ bir, sonra da diğer tarafları nar gibi oluncaya kadar, orta hararetteki ateşte kızartmalı ve kızarmış bu kabakları delikli kepçe ile tabağa alarak diğer partiyi tavaya atmak suretiyle bütün kabakları böylece kızartmalı ve yanında döğülmüş ve hafifçe sulandırılmış yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.

Not : Tuzlıyarak dinlenmeye bırakmış olduğumuz kabak dilimlerini iyice unladıktan sonra, olduğu gibi evvelâ soğuk suya, sonra da yağa atmak suretiyle kızartmak da kabildir.

435 — MÜCVER

(Vasatî kalorisi: 2740, bir kişiye: 913)

1000	gram kabak	2	demet dereotu
200	» soğan (2 büyük)	2	kahve kaşığı karabiber
150	» beyaz peynir	225	gram rafine çiçek yağı (1 bardak)
200	» un (4 kahve fincanı)		Tuz
4	büyük yumurta		

1 — Üstleri kazınmış ve yıkanmış 1000 gram kabağı ya makineden geçirmek veyahut rendelemek suretiyle bunları iyice ezik bir hale getirdikten sonra bu ezik kabaklara sırasiyle; yine makineden geçirilmiş veya rendelenmiş 2 büyük soğan, kıyılmış 2 demet dereotu 4 adet bütün yumurta, 2 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz, ile 4 kahve fincanı da un ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmak suretiyle bunları koyuca bir bulamaç haline getirmelidir.

2 — Sonra bu bulamaçtan, birer çorba kaşığı dolusu alarak, içinde; iyice kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atmalı ve tavada bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafını çevirmek ve her iki tarafı kızaranları da bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tabağa almak ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün mücverleri böylece kızartmalı tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Mücveri dolma içinden kalan iç kabaklarla da yapmak kabildir.

436 — KABAK GRATEN KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 1936, bir kişiye: 645)

1000 gram kabak
40 » Sana (2 çorba kaşığı)
8 bardak su
Tuz

Salçası:
35 gram un (¾ kahve fincanı)
40 » Sana (2 çorba kaşığı)
400 » süt (1½ bardak)
25 gram rende kaşar (1 kahve fin.)
Tuz

Kıyması:
150 gram yağsız kıyma
200 » soğan (2 büyük)
150 » domates (1 orta)
40 » Vita (2 çorba kaşığı)
Tuz, karabiber

1 — Bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı Vita ile küçük kesilmiş 2 büyükçe soğan koyarak, soğanlar ölünceye kadar kavurmalı sonra soğanlara 150 gram kıyma, 1 tatlı kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve ederek, kıymalar suyunu salıp da tekrar çekinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli sonra da bunlara; kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 1 adet de domates katarak, domates de suyunu salıp tekrar çekinciye kadar kıymaları pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip bir tencereye; 8 bardak su, 1 çorba kaşığı tuz ile üstleri kazınmış, ortalarından uzunluklarına doğru dörde bölünmüş çekirdek kısımları hafifçe alınmış sonra da ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 1000 gram da kabak koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, kabaklar pişip de yumuşakça bir hal almcaya kadar bunları kuvvetli ateşte 45-60 dakika arasında haşlamalı sonra da kabakları kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle sularını süzdükten sonra kabakları tekrar tencereye almalı ve bunlara; 2 silme Sana veya Tereyağı ile pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymaları da ilâve ederek harmanlamak suretiyle hepsini iyice birbirlerine karıştırmalı sonra da tenceredeki bu kıymalı kabakları orta büyüklükteki bir tepsiye muntazam bir şekilde yaymak suretiyle döşemeli ve tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı Sana, ile üç çeyrek kahve fincanı da un koyarak karıştırmak suretiyle unu ancak 2 dakika kavurmalı ve buna bir buçuk bardak süt, ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli sonra da salçayı tepsiye döşemiş olduğumuz kabakların üstlerine muntazam bir şekilde yayarak kabakları görünmez bir hale getirmeli salçanın üstüne de 1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri serptikten sonra tepsiyi kızgın fırına sürerek, üstündeki peynirler penbemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika fırınlamalı, ve servis yapmalıdır.

487 — KABAK GRATEN PİLİÇLİ

(Vasati kalorisi: 1.575, bir kişiye: 318)

750 gram kabak
8 bardak su
Tuz
Salçası:
50 gram un (1 kahve fincanı)
60 » tereyağ veya Sana (3 çorba kaşığı)
500 gram süt (2 bardak)
50 » rende kaşar (2 kahve fincanı)
3 pilicin katı, ciğer, boynu
Tuz, biblr

1 — Bir tencereye; 8 bardak su, 1 silme çorba kaşığı tuz ile üstleri hafifçe kazınmış ortalarından uzunluklarına doğru ikiye kesilmiş ve içlerindeki çekirdek kısımları bıçakla hafifçe oyulmuş (şekil: 40) 750 gram kabak koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, kabaklar pişip de yumuşakça bir hal almcaya kadar bunları, kuvvetli ateşte 45 ilâ 60 dakika arasında haşlamalı sonra kabakları delikli bir kepçe ile kırmadan tencereden çıkararak, oyuk kısımları üste getirilmiş olarak bunları yaynanca bir tepsiye döşemeli ve bir tarafa bırakmalıdır. (Kabaklar, fazla yumuşak bir hale gelinceye kadar haşlamamalıdır. Aksi takdirde kırmadan tepsiye döşemek kabil olmaz).

2 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 3 silme çorba kaşığı sana veya tereyağı, 1 kahva fincanı da un koyarak kaşıkla karıştırmak suretiyle 2 dakika kadar kavurmalı sonra buna; 2 bardak sıcak süt, ilâve ederek süt muhallebi kıvamında bir koyuluğa gelinciye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli ve sonra da bu mahlûta, 1 kahve fincanı rende gravyer veya kaşer, tuz, kara biber katarak tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra kuşaneyi ateşten almalıdır.

3 — Müteakiben kuşanedeki salçanın yarısını başka bir kaba ayırdıktan sonra ayrılan salçanın diğer yarısına pişirilmiş ve küçük parçalara doğranmış 3 adet pilicin ciğer, katı boyun ve kanat uçlarını katmalı, sonra da bu piliçli salçayı tepsiye döşemiş olduğumuz kabakları oyuk kısımlarına mütesaviyen doldurduktan sonra piliçli salçanın üstüne de salçanın diğer yarısını bıçakla muntazam bir şekilde sıvamalı salçanın üstüne de kalan bir kahve fincanı rende gravyer peynirini serptikten sonra tepsiyi kızgın fırına sürerek, üstündeki peynirler pembemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırınlamalı ve derhal servis yapmalıdır. (Üste sıvanacak salça, sıcak olarak sıvanmalıdır.)

438 — ASMA KABAĞI MUSAKKASI
(Vasatî kalorisi: 1.725, bir kişiye: 575)

Not : Bin iki yüz elli gram sakız kabağı yerine, sadece 1500 gram asma kabağı kullanmak suretiyle (432) numarada tarif edildiği veçhile aynen sakız kabağı musakkası gibi yapmalıdır. Ancak asma kabağı, diğer kabak gibi kazınmaz, soyulur ve içlerindeki çekirdek kısımları da kullanılmaz. Bu kısımları keserek atmak icap eder.

439 — ENGİNAR ZEYTİNYAĞLI
(Vasatî kalorisi: 3047, bir kişiye: 1015)

8 büyükçe enginar
18 arpacık soğanı
150 gram patates (3 büyükçe
80 » kereviz kökü (1 orta)
90 » havuç (3 küçük)
5 bardak enginarların ayıklandığı limonlu ve unlu su
275 gram zeytinyağı (1¼ bardak)
½ limon suyu
½ çorba kaşığı toz şeker
Tuz

Enginarların içine ayıklandığı su:
10 bardak su
2 silme çorba kaşığı un
1 limon suyu

1 — Bir büyükçe tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı un, ile 1 adet büyükçe limon suyu koyarak iyice karıştırmalı sonra bu unlu ve limonlu suya; soyulmuş 18 adet arpacık soğanı, soyulmuş ve dörde bölünmüş 3 sarı patates, siyah kabuğu derince kesilmiş ve yine dörde bölünmüş 1 baş kereviz (varsa), kazınmış ve ikiye bölünmüş 3 küçük havuç ile, körpe yaprakları teker teker koparılmak ve alt tarafı orta kısmından kesilmek ve içinin tüylü kısmı hafifçe alınmak suretiyle, şekil: 41) kart ise üst ve yanları elma soyulur gibi soyulmak ve içi taş gibi bir hal alıncaya kadar tüyleri kaşıkla çıkarılmak suretiyle yaprak ve içleri ayıklanmış (Şekil: 42) 6 büyükçe enginar ilâve etmelidir. (Her enginar ayıklanır ayıklanmaz derhal suya atılmalıdır.)

2 — Sonra, enginarları sudan çıkararak, orta büyüklükte bir tencereye, yan yana döşemeli ve etraflarına da diğer sebzeleri yerleştirdikten sonra bunlara; bir bir çeyrek bardak zeytinyağı, yarım çorba kaşığı toz şekeri, yarım limon suyu, yarım çorba kaşığı tuz ile, 5 bardak da enginarların içine atıldığı un ve ve limonlu sudan ilâve etmeli, üstlerine de ıslatılmış, sonra da buruşturulmuş bir yağ kâğıdı örttükten sonra tencerenin kapağını sıkıca kapatmalı ve ateşe oturtarak, enginarlar suyunu çekip de yumuşak bir hal alıncaya kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere aşağı yukarı bir ilâ bir buçuk saat pişirmeli ve

ateşten alarak iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Enginarlar suyunu çekmelerine rağmen pişmemiş iseler bir mikdar daha su ilâve etmelidir.)

440 — ENGİNAR İÇ BAKLALI
(Vasatî kalorisi: 3010, bir kişiye: 1003)

Patates, havuç ve kereviz kökü yerine, üst kabukları ayıklanmış, 1000 gram içlik bakla kullanmak suretiyle yukarıda (439) numarada tarif edildiği veçhile aynen zeytinyağlı enginar gibi yapmalıdır.

441 — ENGİNAR SADEYAĞLI
(Vasatî kalorisi: 1.760, bir kişiye: 586)

6 büyükçe enginar
140 gram sadeyağ veya Vita (7 çorba kaşığı)
100 » soğan (1 büyük)
200 » kuzu eti
5 bardak enginarların ayıklandiği un ve limonlu su
¼ limon
Tuz

Enginarların içine ayıklandığı su:
10 bardak su
2 çorba kaşığı un
1 limon suyu

1 — Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 1 büyükçe soğan, 7 silme çorba kaşığı Sadeyağ veya Vita, ve kuşbaşı kesilmiş 200 gram kuzu eti, ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve soğanlar hafifçe ölünceye kader aşağı yukarı 20 dakika ikide bir karıştırmak suretiyle pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır. (Soğan ve etler yanarak tencerenin dibi tutmamasına ehemmiyetle dikkat etmelidir, aksi takdirde enginarların renklerinin bozulmasına sebebiyet verilmiş olunur).

2 — Diğer taraftan, büyükçe bir tencereye, 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı un ile, 1 adet büyükçe limon suyu koyarak iyice karıştırmak, sonra bu un ve limonlu suya, körpe ise yaprakları teker teker koparılmak ait tarafı orta kısmından kesilmek, ve içinin tüylü kısmı hafifçe alınmak suretiyle (Şekil: 41), kart ise, üst ve yanları elma soyar gibi soyulmak ve içi taş gibi bir hal alıncaya kadar tüyleri kaşıkla çıkarılmak suretiyle (Şekil: 42) yaprak ve içleri ayıklanmış 6 büyükçe baş enginarı ilâve etmelidir. (Her enginar ayıklanır ayıklanmaz derhal suya atılmalıdır, aksi takdirde siyahlaşırlar.)

3 — Enginarların ayıklanması sona erince, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz kuşbaşı etleri kuşanenin tam ortasına toplu bir şekilde yaymalı sonra da, limon ve unlu sudaki enginarları teker teker çıkararak

kuşanedeki etlerin etrafına muntazam bir şekilde döşemeli (Şekil: 48), (enginarların iç taraflarını yukarıya getirmek suretiyle kuşaneye döşemelidir); enginarların üstlerine de, 2 tatlı kaşığı tuz, bir çeyrek adet limon suyu ile, 5 bardak da, enginarların içine ayıklandığı un ve limonlu sudan ilâve etmeli ve sütüne de ıslatılmış ve buruşturulmuş bir yağ kâğıdı örttükten sonra tencerenin kapağını kapatmalıdır. (Enginarlar çok kart ise, tencerenin etrafını bir buçuk bardak un, ve üç çeyrek kahve fincanı sudan yapılmış hamurla kapatmak suretiyle enginarları pişirmelidir.)

4 — Sonra tencereyi ateşe oturtarak, enginarlar oldukça suyunu çekip te yumuşak bir hal almcaya kadar, evvelâ kuvvetlice sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli ve ateşten alarak üstüne bir tabak kapatmalı ve altüst etmek suretile enginarları tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

142 — ENGİNAR DOLMASI SADEYAĞLI
(Vasatî kalorisi: 2915, bir kişiye: 971)

6 büyük enginar
80 gram sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
5 bardak enginarların ayıklandığı limon ve unlu su
2 büyükçe yağ kâğıdı

Enginarların doldurulacağı ic
300 gram kuzu kıyması
300 » soğan (2 büyük)
80 » sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
60 » pirinç (¾ kahve fincanı)
1 demet maydanoz
1 » dereotu
1 kahve kaşığı karabiber
2 adet yumurta akı
1 kahve fincanı su
Tuz

Enginarların içine ayıklandığı su
10 bardak su
2 çorba kaşığı un
1 limon suyu

1 — Bir kuşaneye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük kesilmiş 3 büyük soğan ile, 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, soğanları sarartmadan ancak 5 dakika kavurmalı sonra kavrulmuş bu soğanlara 300 gram kuzu kıyması, üç çeyrek kahve fincanı pirinç, 1 kahve kaşığı karabiber, her ikisi de yıkanmış ve kıyılırcasına küçük kesilmiş 1 demet maydanoz ile 1 demet tereotu ilâve ederek, kıymaların rengi dönünciye kadar, kuvvetlice ateşte karıştırarak kavurmakta devam etmeli sonra; bunlara; 1 kahve fincanı su ilâve ederek, pirinç suyunu çekinciye kadar, bir 5 dakika pişirmeli ve kabı ateşten alarak, kıyma icine; 2 adet de yumurta akı katmalı ve akların pismemesi için hepsini hızlıca bir karıştırdıktan sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir büyükçe tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı un ile 1 adet büyükçe limon suyu koyduktan sonra bunları iyiye karıştırmalı sonra bu un ve limonlu suya, körpe ise üst yaprakları teker teker koparılmak suretiyle (şekil: 41) kart ise; üst ve yanları elma soyar gibi soyulmak ve içi tas gibi bir hal alıncaya kadar tüyleri kaşıkla çıkarılmak suretiyle (Şekil: 42), yaprak ve içleri ayıklanmış 6 büyük baş enginarı ilâve etmelidir. (Her enginar ayıklanır ayıklanmaz derhal suya atılmalıdır, aksi takdirde siyahlaşırlar).

3 — Enginarların ayıklanmaları sona erince; bunları teker teker sudan çıkararak içlerine, hazırlıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymalı içten, bütün enginarlara yetebilecek miktarda doldurduktan sonra içi doldurulmuş enginarları, hafifçe ıslatılmış ve buruşturulmuş bir yağ kâğıdına sıkıca sarmalı sonra da kâğıtlara sarılan her enginarın doldurulmuş tarafı üste getirilmiş olarak yayvanca bir tencereye yanyana döşemelidir.

4 — Sonra, tencereye döşenmiş bu enginarlara: 4 silme çorba kaşığı Sadeyağ veya Vita ile iki veya üç seferde olmak üzere 5 bardak da enginarları içine ayıkladığımız un ve limonlu sudan katarak, tencerenin kapağını sıkıca kapatmalı ve enginarlar yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları evvelâ kuvvetlice sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli ve ateşten alarak kâğıtlarını çıkarmalı ve servis yapmalıdır. (Enginarlara evvelâ suyun yarısını ve her çektikçe de çeken miktar kadar daha katmak suretiyle enginarları pişirmelidir, bütün suyu ilâve etmek suretiyle pişirilen enginarların içlerindeki kıymalar boşalarak suyun üstüne çıkarlar).

443 — ENGİNAR DOLMASI ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 4.100, bir kişiye: 1,366)

6 büyük Inginar
200 gram zeytinyağı (1¼ bardak)
5 bardak enginarların ayıklandığı limonlu ve unlu su
½ limon suyu
1 çorba kaşığı toz şeker
2 büyük yağ kâğıdı

Enginarların doldurulacağı iç:
500 gram kabuklu içlik bakla
250 » soğan (3 orta)
110 gram zeytinyağı (½ bardak)
90 » pirinç (1¼ kahve fincanı)
1½ kahve fincanı su
2 demet dereotu
Tuz

Enginarların içine ayıklandığı su
10 bardak su
3 çorba kaşığı un
1 limon suyu

1 — Bir kuşaneye; yarım bardak zeytinyağı, küçük doğranmış 3 orta baş soğan, ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, soğanları sarartmadan ancak 5 dakika kavurmalı, sonra bu soğanlara, içlerinin ince kabukları so-

yulmuş ve gayet küçük parçalara doğranmış 500 gram baklanın içinin içi ile, ayıklanmış bir bir çeyrek kahve fincanı pirinç de ilâve ederek, 5 dakika kadar da soğanları pirinç ve bakla ile kavurmalı, sonra bunlara; bir buçuk kahve fincanı da su katarak, pirinç suyunu çekinceye kadar orta hararetteki ateşte bir 5 dakika daha pişirmeli, sonra da bu içe; küçük doğranmış 2 demet de dereotu ilâve ettikten sonra kabı ateşten almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir büyükçe tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı un ile 1 adet büyükçe limon suyu koyarak iyice karıştırmalı sonra bu un ve limonlu suya, körpe ise: yaprakları teker teker koparılmak alt kısmı ortasından kesilmek ve içinin tüylü kısmı hafifçe alınmak suretiyle (şekil: 41) kart ise; üst ve yanları elma soyar gibi hafifçe alınmak suretiyle (şekil: 42) yaprak ve içleri ayıklanmış 2 büyük baş enginarı ilâve etmelidir. (Her enginar, ayıklanır ayıklanmaz derhal suya atılmalıdır, aksi takdirde siyahlaşırlar.)

3 — Enginarların ayıklanmaları sona erince; bunları teker teker sudan çıkararak içlerine; hazırlıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz içden, bütün enginarlara yetebilecek miktarda doldurduktan sonra içi doldurulmuş her enginarı hafifçe ıslatılmış ve buruşturulmuş bir yağ kâğıdına sıkıca sarmalı sonra da kâğıda sarılan her enginarın doldurulmuş tarafları üste getirilmiş olarak yayvanca bir tencereye yanyana döşemelidir.

4 — Sonra, tencereye döşenmiş bu enginarlara, bir bir çeyrek bardak zeytinyağı, yarım adet limon suyu, yarım çorba kaşığı toz şekerle iki veya üç seferde olmak üzere 5 bardak da enginarları içine ayıkladığımız un ve limonlu sudan katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve enginarlar yumuşak bir hal almıya kadar bunları evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli ateşden alarak iyice soğuduktan sonra kâğıtlarını çıkarmalı ve servis yapmalıdır. (Tencereye evvelâ suyun yarısını ve her çektikçe de çeken miktar kadar su katmak suretiyle enginarları pişirmelidir; bütün suyu katılmak suretiyle pişirilen enginarlarda içerindeki pirinçler su fazlalığından dağılmaya mahkûmdur.)

444 — PATLICAN EKŞİLİ

(Vasatî kalorisi: 3.192, bir kişiye: 1.064)

1250	gram patlican	1	demet maydanoz
275	» zeytinyağı (1¼ bardak)	1	tatlı kaşığı şeker
400	soğan (4 büyük)	2½	bardak su
450	» domates (3 orta)	1	limon
6	diş sarımsak		Tuz

1 — Bin iki yüz elli gram patlıcanın kabuklarını alaca tâbir edilen

şekilde yani bir parmak eninde tıraş edercesine ince kesmek, bir parmak kabuk bırakmak suretiyle soyduktan sonra, bunları birer parmak inceliktе yuvarlak veya çapraz dilim doğramalı, sonra da çapraz kesmiş olduğumuz bu patlıcanları, içinde bolca tuz olan suya atarak, yarım saat kadar tuzlu suda bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, patlıcanları sudan çıkararak, hafifçe sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı sonra bunları, içinde kızdırılmış bir bir çeyrek bardak zeytinyağ olan tavaya atarak, patlıcanlar pembeleşinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı sonra da patlıcanları bir delikli kepçe ile tavadan çıkararak bir tepsiye muntazam bir şekilde yerleştirmeli ve tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra ateşteki tavaya; piyaz soğanı tâbir edilen yani yarım ay şeklinde doğranmış 4 büyük baş soğan katarak, soğanlar pembeleşinceye kadar, bunları da karıştırarak kavurmalı sonra kavrulmuş bu soğanları tavadaki yağı ile birlikte, tepsiye yerleştirmiş olduğumuz patlıcanların üstlerine ilâve ettikten sonra tepsideki patlıcan ve soğanların üstlerine yayararcasına; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta domates, kıyılmış yarım demet maydanoz, doğranmış 6 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı şeker, 2 tatlı kaşığı tuz, ile iki buçuk bardak da su ilâve etmeli, sonra tepsinin kapağını kapatarak, patlıcanlar tepsideki suyu az çok çekip de pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları, orta hararetteki ateşte aşağı yukarı bir bir çeyrek saat pişirmeli, ve bunlara; 1 adet limon suyu kattıktan sonra, ateşten almalı soğuduktan sonra servis yapmalıdır. (Evde fırın varsa; ateşten aldıktan sonra, kapaksız olarak tepsiyi fırına sürerek on beş dakika kadar üstlerini kızartmalı ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır.)

Not : Patlıcanlara limon katmadan servis yapmak da kabildir.

445 — PATLICAN İMAMBAYILDI

(Vasatî kalorisi: 3287, bir kişiye: 1095)

1250	gram patlıcan	14	diş sarımsak
275	» zeytinyağı (1¼ bardak)	1½	demet maydanoz
560	» soğan (5 büyük)	1½	tatlı kaşığı toz şeker
660	» domates (3 büyük)		Tuz
3'	bardak su		

1 — Bir kuşaneye; piyaz soganı tâbir edilen yarım ay şeklinde ve ince 5 büyük soğan doğradıktan sonra, bu soğanları avuçla ovalamak suretiyle az öldürmeli ve sonra bunlara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates, 14 diş sarımsak, kıyılmış bir buçuk demet mayda-

noz ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, 1250 gram patlıcanı, alaca tâbir edilen şekilde yâni bir parmak kabuk bırakmak, bir parmak tıraş edercesine ince kesmek suretiyle ayıkladıktan sonra, patlıcanların her iki uçlarını birbirinden ayırmamak üzere bunları başlarından alt kısımlarına kadar kesmek suretiyle gövdelerini dörde yarmalı (Şekil: 45) ve patlıcanların yarık olan kısımlarından içlerine, hazırlamış olduğunmuz soğan ve domates harcını mütesaviyen doldurduktan sonra bunları yayvanca bir tencereye yan yana olmak üzere döşemelidir.

3 — Sonra, içleri doldurulmuş ve tencereye döşenmiş patlıcanlara bir bir çeyrek bardak zeytinyağı, üç buçuk bardak su, bir buçuk tatlı kaşığı toz şekerle, 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra üstlerine bir tabak oturtmalı ve sonra tencerenin kapağını kapatarak, imambayıldı suyunu çekip de yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları, evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, patlıcanlar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not : Alaca kesilmiş, tuzlu suda yatırılmış ve sıkılmış patlıcanları bir bir çeyrek bardak zeytinyağında 5 dakika kadar kavurduktan sonra bir kaba almak, yağına da ince ve yarım ay şeklinde kesilmiş soğanları atarak 5 dakika kavurmak, sonra da domatesleri ilâve ederek 3 dakika da beraberce pişirdikten sonra, yukarıda tarif edildiği veçhile hazırlamak da kabildir. Ancak çiğden pişirilen bayıldılar daha hafif ve kanaatimce de lezzetli olurlar.

446 — PATLICAN MUSAKKASI

(Vasatî kalorisi: 2382, bir kişiye: 794)

1250	gram	patlıcan	150	gram kıyma
120	»	vejetalin (6½ ~~çorba kaşığı~~ Bardak)	5	yeşil biber
50	»	sadeyağ veya Vita (2½ çorba kaşığı)	1½	bardak su veya et suyu
250	»	soğan (3 büyükçe)		Tuz
450	»	domates (2 büyük)		

1 — Bir tencereye; küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan ile iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, soğanlar az pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara; 150 gram kıyma ilâve ederek, kıymalar sularını çekinceye kadar bunları bir müddet daha kavurmalı, sonra kıymalara; 1 tatlı kaşığı tuz ile, kabukları çıkarılmış,

küçük parçalara doğranmış yalnız 2 büyük domates ilâve ederek, domatesler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, bunları tekrar pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Kıymalar pişmekte iken, diğer taraftan da 1250 gram patlıcanları, bir buçuk parmak eninde ister yuvarlak ,ister çapraz dilimlere doğramalı, sonra da, kesmiş olduğumuz bu patlıcanları, içinde bol tuzlu su olan tencereye atarak yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Yarım saat sonra, patlıcanları sudan çıkararak hafifçe sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı, sonra bunları, bir tava içinde kızdırılmış yarım bardak vejetalin olan tavaya atarak, patlıcanlar hafifçe pembeleşinceye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle kızartmlı, sonra patlıcanları bir delikli kepçe ile tavadan çıkararak bir tepsiye muntazam bir şekilde döşemeli, üstlerine de, pişirecek bir tarafa bırakmış olduğumuz soğanlı kıymayı yaydıktan sonra üzerlerine; halkalara doğranmış 1 büyük domatesle 5 adet yeşil biberi yerleştirmeli ve en sonra bunlara; 1 tatlı kaşığı tuzla bir buçuk bardak da su ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı, sonra bunu, ister ortadan az ateşte, ister orta hararetteki fırında 20 ilâ 30 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır. (Musakka fırında pişirilecekse; 20 dakika sonra tepsinin kapağını açarak 10 dakika da kapaksız olarak fırında pişirmelidir).

447 — PATLICAN SİLKMESİ

(Vasatî kalorisi: 1857, bir kişiye: 619)

1250	gram	patlıcan (5 orta)	300	gram	kuzu eti
100	»	sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)	1	kahve kaşığı	karabiber
			1½	bardak	su veya et suyu
250	»	soğan (3 büyükçe)	2		yeşil biber (arzuya bağlı)
100	»	arpacık soğanı (10 adet)			Tuz
400	»	domates (3 orta)			

1 — Bir tencereye; küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan, beş silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak soğanlar az pembemsi bir renk almaya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra bu soğanlara; kuşbaşı kesilmiş 300 gram kuzu eti ilâve ederek, soğanlarla birlikte etleri 15 dakika kadar pişirmeli, sonra da bunlara; 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile kabukları çıkmış ve küçük parçalara doğranmış 1 adet de domates katarak, domatesler eriyip de suyunu çekinceye kadar küçük ateşte pişirmeli ve ateşten almalıdır.

2 — Diğer taraftan, 1250 gram patlıcanın kabuklarını alaca tâbir edilen şekilde, yani bir parmak eninde kabuk bırakmak, bir parmak da

taraş edercesine ince kesmek suretiyle soyduktan sonra, bunları uzunluklarına doğru ikiye kesmeli, sonra da kesilen bu patlıcanları iki, iki buçuk parmak eninde olmak üzere parçalara doğramalı, sonra da bu patlıcanların üstlerine bir miktar tuz serperek, acı sularının çıkması için 20 ilâ 30 dakika arasında bir tarafa bırakmalıdır.

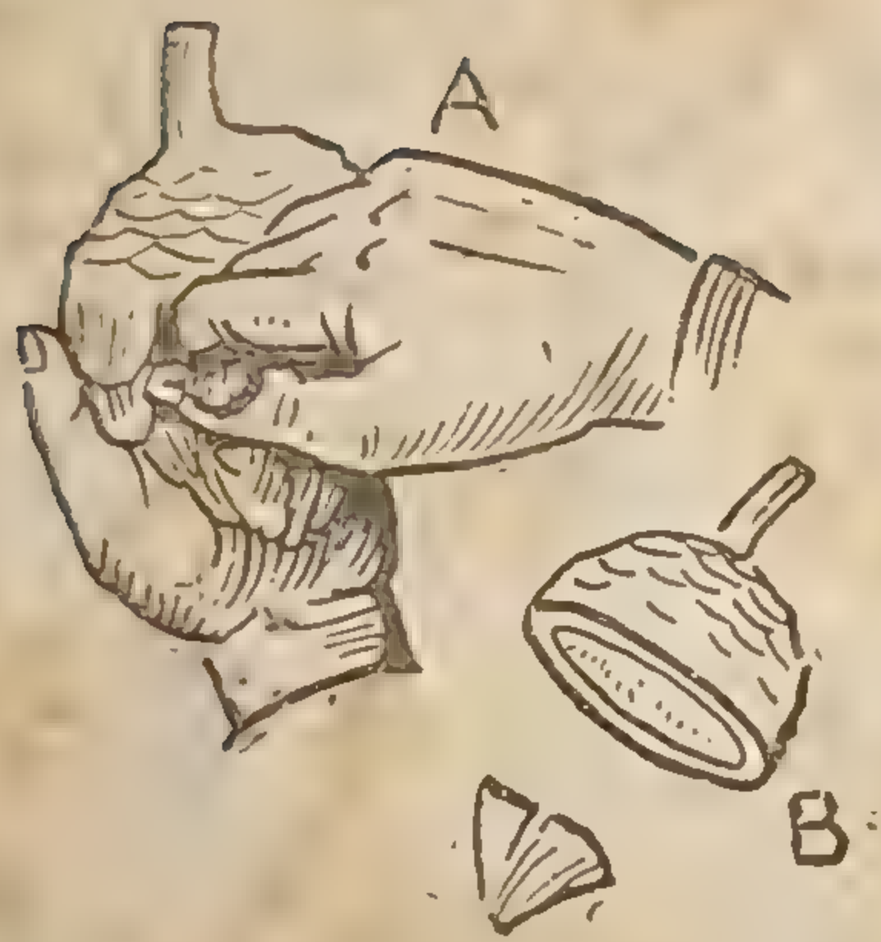
3 — Patlıcanlar acı sularını salınca; bunları sıkarcasına yıkadıktan sonra, az pişirmiş ve bir tarafa bırakmış olduğumuz kuşbaşı et tencere-sine katmalı, sonra da bunlara; varsa 10 adet kadar apacık soğanı, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 domates, 2 adet yeşil biber, bir buçuk bardak su veya et suyu ile, 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve patlıcanlar iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar kuvvetlice ateşte ve tencereyi ikide bir silkmek suretiyle aşağı yukarı 30 dakika kadar pişirmeli ve servis yapmalıdır.

(Şekil: 39)

Bakla, sultani bezelye ve fasulye gibi yaş sebzelerin yanlarındaki kılçıkların sıyrılmasına kesilişi.

(Şekil: 40)

Kabaklar uzunluklarına ikiye bölündükten sonra, çekirdek kısımlarının çıkarılmış vaziyeti, sonra bu çukur yerin salçalı tavuk parçalariyle doldurulusu. (1 bütün kabak, 2 İçi temizlenmiş kabak, 3. İçi doldurulmuş kabak



(Şekil: 41)

A — Körpe enginarları iç yaprakları, filizi acık yeşil bir renk kalıncaya kadar çıkarılışı. B — Enginarların kesilmiş ve hafifçe iç tüylü kısmı alınmış vaziyeti. (Enginarların yapraklarını kopardıktan mütevellit iğri büğrü yerleri hafifçe traş etmek suretiyle düzeltmelidir.)

(Şekil: 42)

A — Kart enginarların kabuklarının elma soyar gibi soyuluşu. B — İçlerindeki kılların küçük kaşıkla kazınırcasına çıkarılışı. (Kart enginarların üstlerindeki tahta gibi sertlik iyice zail olup da rahatça tırnak girebilecek bir hal hâsıl oluncaya kadar üstlerini traş etmeli, sonra da üst ve içlerine limon sürmelidir.)

448 — KARNIYARIK

(Vasatî kalorisi: 2097, bir kişiye: 699)

1250 gram patlıcan (6 orta)
110 » vejetalin (½ bardak)
250 » soğan (3 orta)
175 » kıyma
40 » sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
450 gram domates (3 büyük)
1 bardak su veya et suyu
6 yeşil biber
Tuz

1 — Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 3 orta baş soğan ile, 2 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, soğanlar ölmüş bir hal alıncıya kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara; 175 gram kıyma ilâve ederek, 10 dakika daha kavurduktan sonra bunlara; 2 tatlı kaşığı tuz ile, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük de domates katmalı ve domatesler eriyip de suyunu çekinciye kadar bunları pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Kıyma pişmekte iken, diğer taraftan da 1250 gram patlıcanın baş kısımlarının birer parmak aşağısından alt kısmının nihayetine bir parmak kalınlıya kadar, kabuklarını soyduktan sonra, patlıcanların soyulmuş olan baş taraflarından aşağı kısımlarına kadar ve yalnız bir taraflarından ve çok derin olmamak üzere bunların gövde kısımlarını yarmalı, sonra da yarılmış bu patlıcanları, içinde bol tuzu olan suya atarak yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Yarım saat sonra patlıcanları tuzlu sudan çıkararak, parçalamadan sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı, sonra bunları içinde kızdırılmış yarım bardak vejetalin olan tavaya atarak, patlıcanlar hafifçe pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı, sonra da patlıcanları bir delikli kepçe ile tavadan çıkararak, yarık tarafları üste getirilmiş olarak, bunları yan yana olmak üzere bir tepsiye yerleştirmelidir.

4 — Bunu müteakip, tepsiye yerleştirmiş olduğumuz bu patlıcanların yarık kısımlarına; bütün patlıcanlara yetebilecek nisbette soğanlı kıyma içinden doldurmalı, kıymaları üstlerine de ince doğranmış domates dilimi ile birer adet de yeşil biber oturttuktan sonra bunlara, bir parmak da su veya et suyu ilâve etmeli, sonra da tencerenin kapağını kapatarak, patlıcanlar iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 30-40 dakika arasında pişirmeli ve patlıcanları, parçalamadan tabağa alarak servis yapmalıdır.

449 — PATLICAN OTURTMASI

(Vasatî kalorisi: 1952, bir kişiye: 650)

1250	gram kalın patlıcan	125	gram kıyma
110	» vejetalin (½ bardak)	300	» domates (2 orta)
40	sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)	½	bardak su veya et suyu
200	» soğan (2 orta)		Tuz, biber

1 — Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ile, 2 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, soğanları az pembemsi bir renk alıncıya kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara; 125 gram kıyma ilâve ederek, kıymaları da soğanlarla 10 dakika daha kavurmalı, sonra bunlara; 1 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile, kabukları çıkarılmış, küçük parçalara doğranmış 2 orta domates ilâve ederek, domatesler suyunu salıp da tekrar çekinciye kadar bunları pişmeğe bırakmalı, sonra da ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Kıymalar pişmekte ken, diğer taraftan da 1250 gram kalın patlıcanın kabuklarını alaca tâbir edilen şekilde, yâni bir parmak eninde traş edercesine ince kesmek, bir parmak kabuk bırakmak suretiyle soyduktan sonra bunları, üçer parmak eninde yuvarlak doğramalı, sonra da yuvarlak kesmiş olduğumuz bu patlıcanları, içinde bolca tuz olan suya atarak, yarım saat kadar tuzlu suda bırakmalıdır.

3 — Yarım saat sonra, patlıcanları sudan çıkararak, hafifçe sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı, sonra bunları, bir tava içinde kızdırılmış yarım bardak vejetalin olan tavaya atarak, patlıcanlar hafifçe pembeleşinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı, sonra patlıcanları bir delikli kepçe ile tavadan çıkararak bir tepsiye muntazam olarak döşemeli, tepsideki her yuvarlak patlıcanın üstüne de, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymadan, bütün patlıcanlara yetebilecek nisbette ve küme şeklinde oturtmak suretiyle bütün patlıcanların üstlerini kıyma ile örtmeli, sonra da tepsiye; yan tarafından olmak üzere üç çeyrek bardak su veya et suyu ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı, sonra bunu, orta hararetteki ateşe oturtarak 30-35 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

450 — PATLICAN GRATEN

(Vasati kalorisi: 2480, bir kişiye: 826)

1000 gram patlıcan
110 » vejetalin (½ bardak)
¾ bardak et suyu

İçi:
150 gram soğan (2 orta)
40 » sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
150 » kıyma
200 gram domates (1 büyük)
Tuz

Üstünün salçası:
20 gram sadeyağ veya Vita (1 çorba kaşığı)
20 » un (½ kahve fincanı)
200 » süt (3 kahve fincanı)
25 » rende gravyer (1 kahve fincanı)
Tuz

1 — Bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 2 orta soğan koyarak, soğanlar az pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı ve sonra bunlara; 150 gram da kıyma ilâve ederek, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar soğanlarla pişirmeli, sonra bu soğanlı kıymalara; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 1 büyükce domates ile 1 tatlı kaşığı da tuz katarak, domatesler de sularını çekinceye kadar kıymaları bir 15 dakika daha pişirmeli, kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Kıyma pişmekte iken, diğer taraftan da 1000 gram patlıcanın kabuklarını, alaca tâbir edilen, yani birer parmak kabuk bırakmak ve birer parmak tıraş edercesine ince kesmek suretiyle soyduktan sonra bunları, yarım parmak inceliğinde uzun dilimlere kesmeli ve üstlerine 1 çorba kaşığı tuz serperek, acı sularının çıkması için yarım saat bir tarafa bırakmalı ve yarım saat sonra bu patlıcanları sıkmak suretiyle acı sularını çıkardıktan sonra bunları, içinde kızdırılmış yarım bardak vejetalin olan tavaya atarak, patlıcanların her iki tarafları pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı ve bir delikli kepçe ile tavadan çıkararak, yan yana olmak üzere bir tepsiye yerleştirmelidir.

3 — Patlıcanlara tepsiye yerleştirilmeler, ...ince, bunların üzerlerine, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymayı muntazam bir şekilde yaydıktan sonra bunlara; iki seferde olmak üzere üç çeyrek bardak da et suyu ilâve ederek, tepsinin kapağı kapatılmış olarak, patlıcanlar suyunu çekinceye kadar küçük ateşte pişirmeli ve ateşten almalıdır.

4 — Patlıcanlar ateşten inceğine yakın, bir kaşıneye 1 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita yağı ile yarım kahve fincanı un kuyarak, sarartmadan, ancak 2 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara; 3 kahve fincanı sıcak süt ile, 1 tatlı kaşığı da tuz katmak ve bir taraftan da dövercesine karıştırarak bunları birbirleriyle halletmeli, sonra da mahlût boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar ...ağı yukarı 10 dakika daha karıştırarak pişirmeli, sonra bu mahlûtu, suların çekmiş olan kıymalı patlıcanların üstlerine dökerek salçayı muntazam bir şekilde patlıcanların üstlerine yaymak suretiyle patlıcanları görünmez bir hale getirmeli, salçanın üstüne de 1 kahve fincanı rende gravyer peyniri serptikten sonra tepsiyi fırına sürerek üstleri kızarıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırınlamalı ve fırından alarak itinalı bir suretle kesmeli ve servis yapmalıdır.

451 — PATLICANIN OTURTMASI KREMAI

(Vasatî kalorisi: 2547, bir kişiye 872)

Not: Çok kalınlarından olmak üzere 1250 gram patlıcanları iki, iki buçuk parmak kalınlığında yuvarlaklara kestikten ve ortalarını oyduktan sonra, yukarıda (450) numarada tarif edildiği veçhile aynen patlıcan graten gibi yapmalıdır. Ancak burada kıymalar yayılacak yerde, bir tepsiye yerleştirilmiş patlıcanların oyuk kısımlarına doldurulmak suretiyle, et suyu ile pişirilmekte, sonra da üstleri beyaz salça ile örtülerek fırınlanmaktadır.

452 — PATLICAN BÖREĞİ

(Vasatî kalorisi: 3677, bir kişiye: 1227)

750 gram patlıcan (3 büyük)
Tuz

İçi:
375 gram beyaz peynir
3 yumurta
1 demet maydanoz

Kızartmak için:
2-3 adet yumurta
250 gram galeta tozu (1½ bardak)
330 » rafine çiçek yağ (1½ bardak)

1 — Büyük ve bilhassa kalınca olan 750 gram patlıcanı uzunluklarına doğru yarım parmak inceliğinde dilimlere kestikten sonra, kesilen her dilimi de üç müsavi parçaya kesmeli, sonra da üstlerine bir çorba kaşığı tuz serperek acı sularının çıkması için 20 ilâ 30 dakika arasında bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, patlıcanları yıkandıktan sonra kurulamalı ve sonra bunları, içinde kızdırılmış bir buçuk bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak, patlıcanların bir tarafları ancak hafif pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle patlıcanların her iki taraflarını da az kızartmalı ve bir delikli kepçe ile süzülmüş olarak tavadan çıkararak soğumaya bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, 375 gram beyaz peyniri çatalla iyice ezdikten sonra buna; 3 adet yumurta ile, kıyılmış 1 demet de maydanoz ilâve ederek, iyice karıştırmak suretiyle bunları bir bulamaç haline getirmeli ve bu peynir bulamasını, soğumaya bırakmış olduğumuz patlıcan dilimlerinin yalnız yarısının üstüne sıvamalı, sıvanan peynirin üstüne de diğer patlıcan dilimlerini kapatmak suretiyle peynir bulamacını iki patlıcan dilimi arasında görünmez hale getirmelidir.

4 — Sonra bu peynirli patlıcanları, evvelâ çalkanmış 3 adet yumurtaya, sonra da bir tabak içindeki galeta tozuna batırmak suretiyle patlıcan dilimlerini galetaladıktan sonra bunları, evvelce patlıcanları kızartmış olduğumuz tava içindeki kızınca yağa atarak, patlıcanların üstlerindeki galeta hafifçe pembelesinceye kadar aşağı yukarı 4 ilâ 5 dakika dilimleri pişirmeli ve iyice süzülmüş olarak tabağa alarak servis yapmalıdır.

453 — PATLICAN KÖFTESİ

(Vasatî kalorisi: 3195, bir kişiye: 1065)

1000 gram patlıcan
50 rende kaşar (2 kahve fincanı)
3 adet yumurta
50 gram un (1 kahve fincanı)
1 demet maydanoz
220 gram rafine çiçek yağı (1 bardak)

Salçası:
60 gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)
65 » un (1¼ kahve fincanı)
375 » süt (5 kahve fincanı)
2 tatlı kaşığı tuz
1 küçükçe limon

1 — Kalıncalarından 1000 gram patlıcanı kuvvetli ateşte, patlıcanların kabukları yanmış bır hal alıncaya kadar her bir tarafını iyice pişirdikten sonra, bir bıçakla yukarıdan aşağı doğru sıyırmak suretiyle kabuklarını soymalı (Şekil: 46) sonra da bunları, içinde 4 bardak limonlu su olan tencereye alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile bir bir çeyrek kahve fincanı un koyarak, 2 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara; sıcak halde 5 kahve fincanı da süt ilâve etmek ve döğercesine karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle halletmeli ve bunları; 1-2 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alarak, bu mahlûta sırasiyle; 2 kahve fincanı rende kaşar, 2 tatlı kaşığı tuz, kıyılmış bir demet maydanoz ile, su içinde bir tarafa bırakmış olduğumuz patlıcanları iki avuç içinde sıkılarak suları adamakıllı çıkarılmış olarak ilâve etmeli, sonra da bunları 5 dakika kadar tel vya çatalla iyice döğerek, hepsinin birbirine karışmasını temin ettikten sonra, iyice soğuyarak katılaşması için mahlûtu 2 saat buz dolabı veya serince bir yerde dinlendirmelidir.

3 — Soğuyunca; bunlardan irice ceviz büyüklüğünde parçalar koparark, iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle mahlûta parmak biçiminde şekiller verdirmeli ve şekillendirilmiş bu patlıcanları, evvelâ bir tabak içindeki una, sonra da çalkalanmış yumurtaya batırdıktan sonra bunları, içinde kızdırılmış bir bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atmalı ve patlıcanların birer tarafı kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek ve kızartmak suretiyle pişirmeli ve bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

454 — PATLICAN BEYENDİ

(Vasatî kalorisi: 1674, bir kişiye: 558)

1250	gram	patlıcan
45	»	un (1 kahve fincanı)
100	»	tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)
500	gram	süt (2 bardak)
50	»	rende kaşar (2 kahve fincanı)
		Tuz

1 — Küçük bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile, pek dolu olmıyan bir bir kahve fincanı da un koyarak, az hararetteki ateşte unu sarartmadan ancak 2 dakika kadar kavurmalı ve tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan 1250 gram patlıcanın her bir taraflarını gayet kuvvetli havagazı veya kömür ateşinde kabuklar yanarcasına pişirdikten sonra patlıcanların yanmış kabuklarını, yukarıdan aşağıya doğru bir bıçakla soymalıdır (Şekil: 46). (Patlıcanları gayet kuvvetli ateşte pişir-

melidir. Bir de patlıcanların beyaz renk alabilmeleri için bunları bir kuşane içindeki limonlu suya atarak 15 dakika kadar bırakmalı sonra da sudan çıkararak, iyice sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı ve aşağıda tarif edildiği veçhile kullanmalıdır).

3 — Sonra, soyulan her patlıcanı pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz unlu yağa katmalı ve çatalla döğercesine karıştırarak hepsini birbirleriyle halletmeli, sonra da patlıcanları tenceresiyle ateşe oturtarak bunlara: 2 tatlı kaşığı tuz ile, sıcak bir halde 2 bardak sütü azar azar katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırarak, sütü patlıcanlara yedirmeli ve patlıcanlar, koyuca bir bulamaç haline gelinceye kadar bunları karıştırarak pişirmekte devam etmek, sonra da bunlara rendelenmiş 2 kahve fincanı kaşar peyniri ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve salçalı herhangi bir et veya piliç yanında servis yapmalıdır.

455/1 — PATLICAN VE BİBER TAVASI KETÇAPLI

(Vasatî kalorisi: 2.420, bir kişiye: 806)

1250	Gram patlıcan	Üstüne:
6	adet dolmalık biber	½ şişe Tamek ketçabı
350	Gram rafine çiçek yağı (1½ bardak)	
	Tuz	

1 — Düzgün ve büyükçe 1250 gram patlıcanın kabuklarını alaca tâbir edilen şekilde yani bir parmak eninde kabuk bırakmak, birer parmak traş edilircesine ince kesmek suretiyle ayıklandıktan sonra, bunları yarım parmak kalınlığında ister yuvarlak, ister çapraz veyahutta uzun olmak üzere dilimlere kesmeli ve sonra da üstlerine bir çorba kaşığı kadar tuz serptikten sonra patlıcanlar acı sularını salmaları için bunları yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2. — Patlıcanlar sularını salınca; bunlar, iki avuç içinde iyice sıkarak, sularının iyice çıkmasını temin etmeli, sonra sıkılan her patlıcanı içinde iyice kızdırılmış bir buçuk bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, patlıcanların ancak bir tarafları pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle kızartmalı, kızaran ve her patlıcanı da bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tavadan çıkarmalı ve servis tabağına almalıdır.

3 — Sonra, patlıcanların kızardığı bu yağa ortalarından uzunluklarına doğru ikiye kesilmiş ve çekirdek kısımları temizlenmiş 6 dolmalık biberide katarak, biberlerin ancak renkleri dönünceye kadar aşağı yukarı iki dakika öldürmeli ve biberleri tabaktaki patlıcanın etrafına yerles-

tirmeli ve yanında bir kâşe veya salçalık içinde yarım şişe Tamek ketçabı olduğu halde servis yapmalıdır.

455/2 — PATLICAN VE BİBER TAVASI YOĞURTLU

(Vasatî kalorisi: 2477, bir kişiye: 825)

1250 gram patlıcan
250 » domates (3 küçük)
6 dolmalık biber
350 gram rafine çiçek yağı (1½ bardak)
Tuz

Üstüne:
250 gram yoğurt
½ kahve fincanı su
4 diş sarımsak
Tuz

1 — Düzgün ve büyükçe 1250 gram patlıcanın kabuklarını alaca tâbir edilen şekilde yâni bir parmak eninde kabuk bırakmak, birer parmak tıraş edercesine ince kesmek suretiyle ayıkladıktan sonra, bunları yarım parmak kalınlığında ister yuvarlak, ister çapraz veyahut da uzun olmak üzere dilimlere kesmeli ve sonra da üstlerine bir çorba kaşığı kadar tuz serptikten sonra patlıcanlar acı sularını salmaları için bunları yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

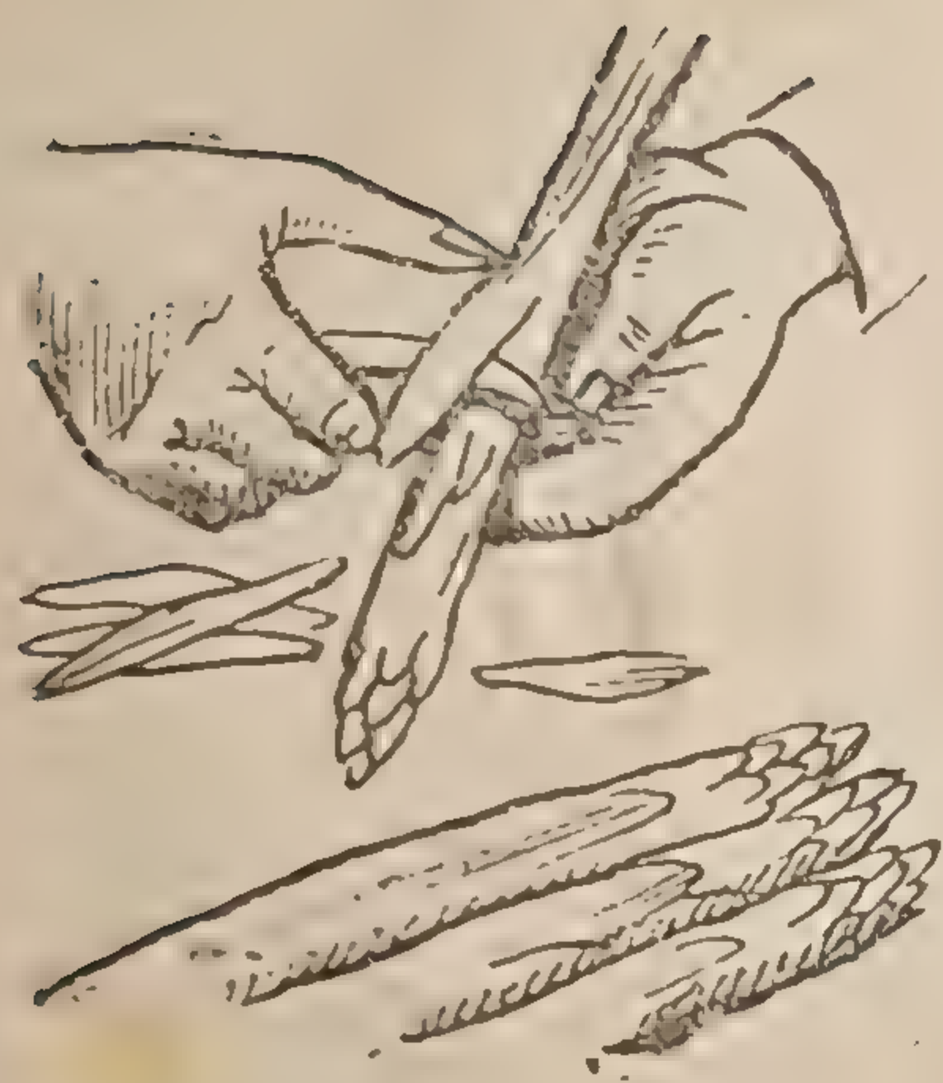
2 — Patlıcanlar sularını salınca; bunları, iki avuç içinde iyice sıkarak, sularının iyice çıkmasını temin etmeli, sonra sıkılan her patlıcanı, içinde iyice kızdırılmış bir buçuk bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, patlıcanların ancak bir tarafları pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle kızartmalı ve kızaran her patlıcanı da bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tavadan çıkarmalı ve servis tabağına almalıdır.

3 — Sonra patlıcanların kızardığı bu yağa, her ikisi de ortalarından uzunluklarına doğru ikiye kesilmiş 3 küçük domates ile 6 dolmalık biber de katarak, domates ve biberlerin ancak renkleri dönünceye kadar aşağı yukarı 2 dakika öldürdükten sonra domates ve biberleri tabaktaki patlıcanların etrafına yerleştirmeli ve yanında bir kâse veya salçalık içinde yarım kahve fincanı su ile döğülmüş 250 gram yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.

456 — PATLICAN VE BİBER TAVASI SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 2327, bir kişiye: 775)

Not: Yukarıda (455) numarada tarif edildiği veçhile tabağa alınmış patlıcanların üstlerine yoğurt yerine; bir kuşaneye, patlıcanların kızardıktan yağdan 1 kahve fincanı koyarak kızdırmalı, buna soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates, tuzla döğülmüş 8 diş sarımsak ve tuz ilâve ederek, domatesler salçamsı bir hal almıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirilerek elde edilmiş domates salçasını dökmek suretiyle yapılmalıdır.

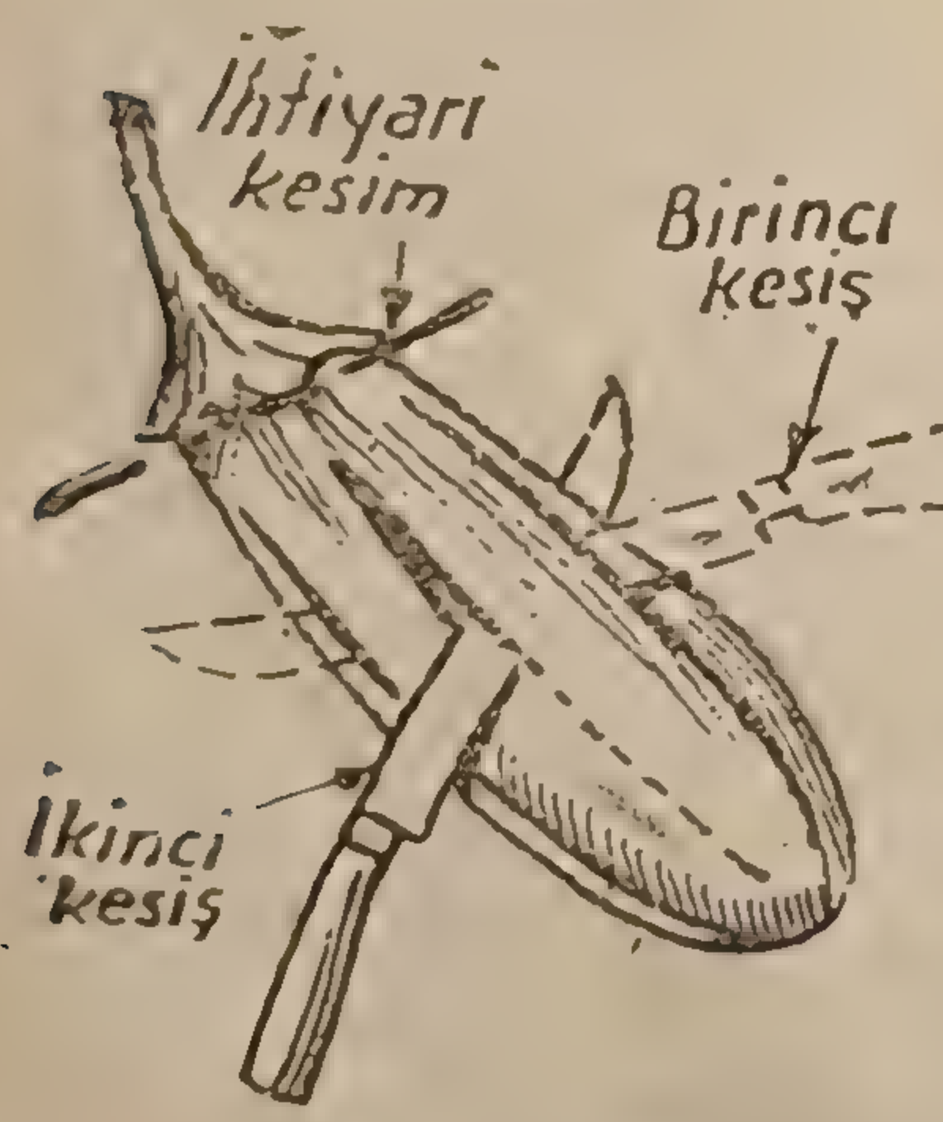


(Şekil: 43)

Kuşkonmazların uçlarındaki pembe veya yeşilimsi kısmın nihayet bulduğu yerden tıraş edilircesine kesilişi.

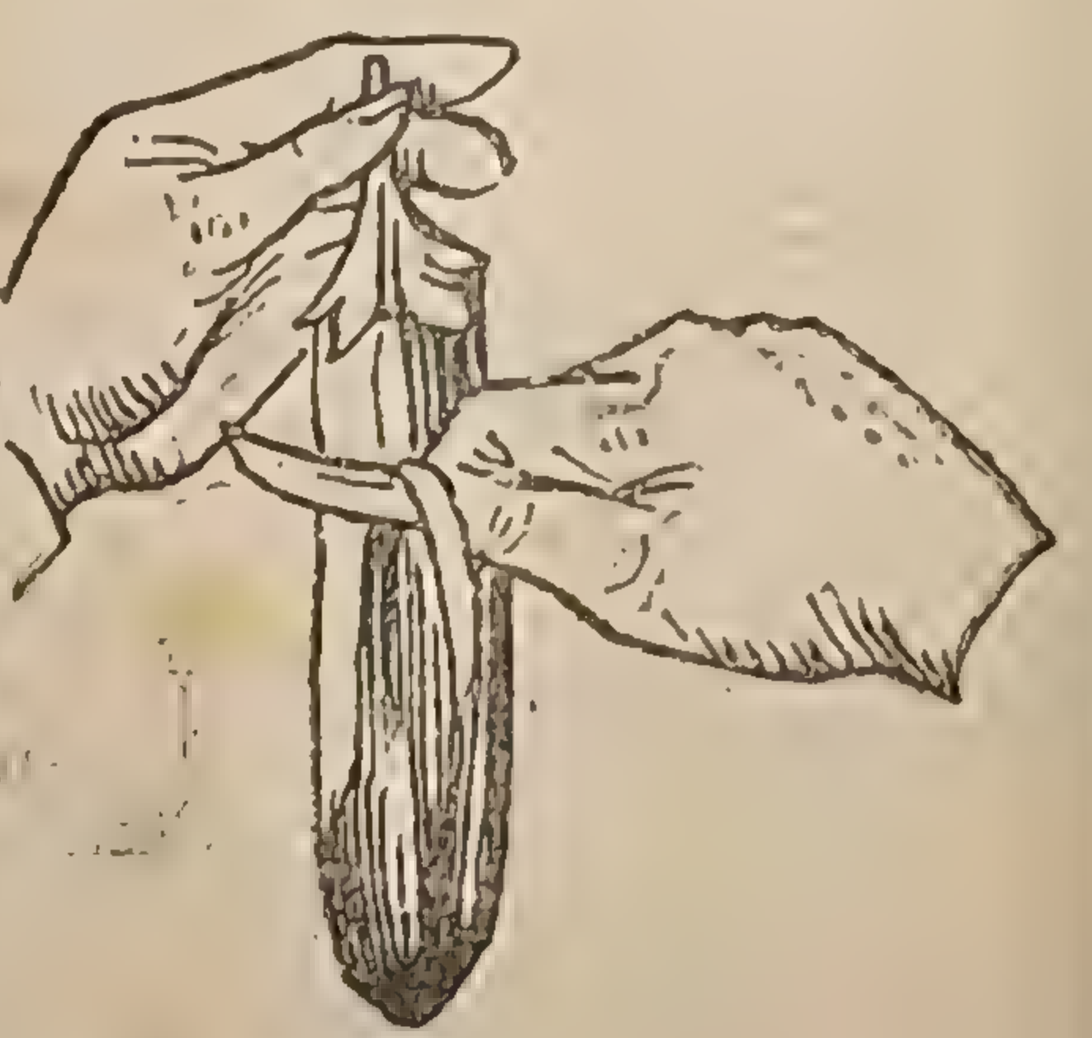
(Şekil: 44)

Bamyaların uçlarının, külâhvari sıvri bir şekilde tıraş edilircesine soyuluşu ve su işliyebilmesi için de, alt taraflarının kesilişini gösterir resim.



(Şekil: 45)

Her iki uçlarını birbirlerinden ayırmamak suretiyle patlıcan veya kabakların yalnız gövde kısımlarının dörde kesilişi.



(Şekil: 46)

Pişmiş patlıcanların yanmış kabuklarının soyuluşu.

457 — BAMYA KIYMALI

(Vasati kalorisi: 1430, bir kişiye: 476)

750 gram bamya
100 » sadetağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
250 » soğan (3 büyükçe)
300 » domates (3 orta)
150 » kıyma
2 yeşil biber
1 küçükçe limon suyu
3 bardak su veya et suyu
Tuz
Bamyaları yatırmak için:
1½ kahve fincanı sirke
3 silme çorba kaşığı tuz

1 — Kart ve içi çok çekirdekli olmıyan 750 gram bamyaların tepelerini külâhvâri tıraş edercesine sivri kestikten sonra (Şekil: 44) içlerine su işliyebilmesi için altlarının sivri kısımlarını da hafifçe kesmek suretiyle bütün bamyaları böylece bir tepsiye ayıklamalı, sonra ayıklanmış bu bamyaların üstlerine 3 silme çorba kaşığı tuz ile bir buçuk kahve fincanı da sırke ilâve ederek, hepsini harmanlarcasına iyice bir karıştırmalı ve yarım saat kadar bamyaları bir tarafa bırakmalıdır. (Tuz ve sirkede yatırmaktaki maksat, bamyaların salyelerini bırakmamaları içindir).

2 — Sonra, bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 büyükçe baş soğan koyarak, soğanları 8-10 dakika kavurmalı ve kavrulmuş bu soğanlara 150 gram da kıyma ilâve ederek kıymaların renkleri dönünceye kadar 10 dakika kavurmalı, sonra bu soğanlı kıymalara; soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış, 3 adet de orta büyüklükte domates katarak, bunları da beraberce bir 5 dakika daha pişirdikten sonra tencereye, küçük kesilmiş 2 yeşil biber, 1 adet limon suyu, yarım çorba kaşığı tuz, 3 bardak su veya et suyu ile, ayıklıyarak yarım saat tuz ve sirke yatırılmış ve bol suda yıkanmış bamyaları ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, bamyalar yumuşak bir hal alıncaya kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta harareteki ateşte olmak üzere yukarı 40 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

458 — BAMYA KUŞANEDE PİLİÇLİ

(Vasatî kalorisi: 1895, bir kişiye: 631)

750 gram bamya
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
300 » soğan (3 büyük)
400 » domates (2 büyük)
1 büyük piliç
3 yeşil biber
1 küçük limon suyu
3 bardak su
Tuz
Bamyaları yatırmak için:
1½ kahve fincanı sirke
3 silme çorba kaşığı tuz

1 — Kart ve içi çok büyük çekirdekli olmıyan 750 gram bamyaların

tepelerini külâhvarı tıraş edercesine sivri kestikten sonra (Şekil: 44), içlerine su işliyebilmesi için de altlarının sivri kısımlarını da kesmek suretiyle bütün bamyaları böylece bir tepsiye veya tencereye ayıklamalı, sonra da ayıklanmış bu bamyaların üstlerine 3 şilme çorba kaşığı tuz ile birbuçuk kahve fincanı sirke ilâve ederek, hepsini harmanlarcasına iyice bir karıştırmalı ve yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bamyalar, tuz ve sirkede yatmakta iken, diğer taraftan da bir kuşaneye; 6 sılme çorba kaşığı sadeyağ veya Viya ile, küçük kesilmiş 3 büyük soğan koyarak, karıştırmak suretiyle soğanları 10 dakika kadar kavurmalı ve sonra bunlara; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş tütsülenmiş, yıkanmış (Şekil: 31, 32, 33) ve göğüsler dörde, butlar dörde ve sırt da ikiye olmak üzere on parçaya bölünmüş 1 büyük piliç ilâve ederek, arada bir karıştırmak suretiyle piliçleri de 5 dakika kavurmalı, sonra bu soğanlı piliçlere 1 tatlı kaşığı tuz ile ancak yarım bardak da su ilâve ederek tekrar 20 dakika daha pişirmeli ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

3 — Piliç ılınınca, kemiklerini çıkardıktan sonra bunları muntazam bir şekilde kuşanenin altına yaymalı, üstüne de bir sıra, yuvarlak dilimlere kesilmiş bir miktar domates döşedikten sonra bunun üstüne de yan yana ve sık olmak üzere, tuzlu sirkede yatırılmış ve bol suda iki üç defa yıkanmış bir sıra bamya döşemeli (Şekil: 48) ve bunun üstüne de tekrar bir sıra domates, bir sıra bamya olmak üzere bütün bamyaları böylece kuşaneye istiflemek suretiyle döşemelidir.

4 — Bamyaların döşenmeleri sona erince, bunlara; küçük kesilmiş 3 yeşil biber, 1 küçük limon suyu, 1 tatlı kaşığı tuz, iki buçuk bardak su ile, piliçlerin içinde piştiği soğanlı yağları da ilâve ederek, üstlerine ıslatılmış ve buruşturulmuş bir yağ kâğıdı örtmeli ve tencerenin kapağı kapatılmış olarak, bamyalar sularını çekip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta harareteki ateşte olmak üzere bunları, 40-60 dakika arasında pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak üstüne büyükce bir tabak kapatmak ve kuşaneyi altüst etmek suretiyle bamyaları tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

459 — BAMYA ETLİ

(Vasatî kalorisi: 1695, bir kişiye: 565)

Not: Piliç yerine, kemiksiz kusbası doğranmış 200 gram kuzu eti kullanmak suretiyle (458) numarada tarif edildiği veçhile aynen piliçli bamya gibi hazırlamalı ve pişirmelidir. (Etli bamyayı kuşaneye basmadan, gelişigüzel tencereye katmak da mümkündür).

460 — TÜRLÜ

(Vasatî kalorisi: 2105, bir kişiye: 701)

300	gram	kuzu eti	400	gram	patlıcan
150	»	sadeyağ veya Vita (7½çorba kaşığı)	150	»	bamya
150	»	soğan (2 orta)	400	»	domates (3 büyük)
300	»	Ayşekadın fasulyesi	6	adet	yeşil biber
400	»	kabak	4	bardak	su veya et suyu
			½	kahve fincanı	sirke
					Tuz

1 — Bir kuşaneye iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita küçük kesilmiş 2 orta baş soğan, kemikli olarak kuşbaşı doğranmış 300 gram kuzu eti ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, etler suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle orta hararetteki ateşte 20-25 dakika pişirmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Etler pişmekte iken, diğer taraftan da 300 gram Ayşekadın fasulyesinin yanlarındaki kılçıkları sıyırırcasına ince kesip attıktan sonra (Şekil: 39) ortalarından ikiye kesilmiş olarak, içinde su olan bir tencereye atmalı, 400 gram kabağın üstlerini kazıdıktan sonra uzunluklarına dörde bölmeli ve içlerindeki çekirdek kısımlarını da kesip attıktan sonra ikişer parmak eninde küçük parçalara kesilmiş olarak bunları da fasulyelerin bulunduğu suya atmalı, sonra 300 gram patlıcanların üstlerindeki kabukları alaca tâbir edilen yâni bir parmak eninde tıraş edercesine ince kesmek, bir parmak kabuk bırakmak suretiyle soyduktan sonra uzunluklarına ortalarından ikiye kesmeli ve patlıcanları da ikişer parmak eninde küçük parçalara keserek, bunları da içinde bol tuzlu su olan ayrı bir tencereye atmalı, müteakiben 150 gram bamyaların tepelerini külâhvâri tıraş edercesine aldıktan sonra (Şekil: 44) bunları küçük bir kaba koymalı ve üstlerine de 1 çorba kaşığı tuz ile yarım kahve fincanı sirke ilâve ederek harmanlamak suretiyle bir karıştırmalı, bamyaları da bir tarafa bırakmalıdır. (Fasulyelerin kat'iyen kart olmamalarına ehemmiyetle dikkat etmelidir).

3 — Ayıklanmaları sona erince; evvelâ kabak ve fasulyelerin sularını dökerek, bunlara; 1 bardak su veya et suyu ile 2 silme çorba kaşığı Vita veya sadeyağ katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve tenceredeki su kendini çekinceye kadar arada bir tencereyi sallamak suretiyle bunları, evvelâ kuvvetli, sonra da orta hararetteki ateşte 15-20 dakika pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Bunu müteakip, bir tava veya kuşaneye; kalan 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vitayı koyarak, kızdırmalı ve kızdırılmış bu yağa; küçük kesilmiş, tuzlu suda bırakılmış, sonra da hafifçe sıkılmak suretiyle suyu çıkarılmış patlıcanları atarak, patlıcanlar hafif pembe bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı, tavayı da ateşten alarak bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Muhtelif sebzelerin az pişirilerek hazırlanmaları sona erince, kabak ve fasulyelerin bulunduğu tencereyi tekrar alarak, buna evvelâ, yarım saat kadar tuz ve sirke yatırılmış, sonra da iki su iyice yıkanmış bamyaları ilâve etmeli, bunların üstlerine, yağı ile birlikte az pişmiş soğanlı etleri yayarak yerleştirmeli, etlerin üstlerine de, kabukları çıkarılmış domateslerin yarısını, domateslerin üzerlerine de patlıcanları döşedikten sonra bunların üstlerine de halkalara doğranmış kalan domateslerle 6 adet yeşil biberleri oturtmalıdır.

6 — Türlünün tencereye döşenmesi sona erince, bunlara; 2 tatlı kaşığı tuz ile, kalan 3 bardak su veya et suyunu da ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve bilhassa fasulyeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları orta harareteki ateşte bir ilâ bir bir çeyrek saat pişirmeli ve servis yapmalıdır.

461 — KUŞKONMAZ TEREYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 940, bir kişiye: 313)

1000 gram kuskonmaz
16 bardak su
6 silme çorba kaşığı tuz

Salçası:
120 gram tereyağ veya Sana (6 çorba kaşığı)

1 — Bayat ve kart olmıyan 1000 gram kuşkonmazın uçlarındaki morumsu veya yeşil kısımları bitip de sarımsı rengin başladığı yerden kuskonmazın alt kısmına kadar tıraş edercesine ince kesmek suretiyle üstlerini hafifçe almalı, sonra da her üstü alınan kuşkonmazı, içinde soğuk su olan tencereye atmak suretiyle bütün kuskunmazları böylece ayıklamalıdır. (Ne kadar kart ve kalın olursa olsunlar bunların morumsu uçları tıraş olmaz).

2 — Kuskonmazların ayıklanmaları sona erince, bunları soğuk sudan çıkararak, hepsinin uç kısımları aynı hizaya getirilmek suretiyle bunları bir demet halinde ortalarından sicimle sıkıca bağlamalı, sonra da bağlanmış bu kuşkonmaz demetini, içinde kaynamakta olan 16 bardak su ve 2 silme corba kasığı tuz olan tencereye atarak tencerenin kapağını kapatmalı ve kuşkonmazlar yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az

harareteki ateşte aşağı yukarı 20 ilâ 25 dikika haşlamalıdır. (Kuşkonmazların hafifçe yumuşamaları kâfidir. Çok yumuşak hale gelinceye kadar haşlanmış kuşkonmazlar lezzetsiz olurlar).

3 — Haşlanınca; kuşkonmazları sıcak sudan çıkararak, içinde tuzlu soğuk su olan tencereye atmalı ve soğuk su içinde yarım saat bıraktıktan sonra soğuk sudan çıkararak, tekrar kaynar suya atmalı ve ancak 3 dakika kaynar suda bırakmak suretiyle kuşkonmazların ısınmalarını temin etmeli, sonra bunları sudan çıkararak iyive kuruladıktan sonra bir tabağın içindeki katlanmış peçetenin üstüne muntazam bir şekilde yerleştirmeli, sonra da demeti bozmadan sicimi keserek çıkarmalı ve yanında salçalık içinde; yakmadan, eritilmiş tereyağ veya Sana olduğu halde servis yapmalıdır.

462 — KUŞKONMAZ HOLLANDA veya MUSELİN SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 966, bir kişiye: 322)

1000 gram kuşkonmaz
16 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

Holanda salçası:
2 adet yumurta sarısı
100 gram tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)
½ kahve fincanı su
Tuz

Not: Tereyağ yerine (89) veya (90) numaradaki tarifimiz mucibince hazırlanmış Hollanda veya Muselin salçalı kullanmak suretiyle (461) numarada tarif edildiği veçhile aynen tereyağlı kuşkonmaz gibi haşlamalı ve peçeteli tabağa alarak servis yapmalıdır.

463 — KUŞKONMAZ MAYONEZLİ

(Vasatî kalorisi: 1841, bir kişiye: 613)

1000 gram kuşkonmaz
16 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

Mayonezi:
2 adet yumurta sarısı
175 gram rafine zeytinyağı. (¾ bardak)
½ limon suyu
Tuz

Not: Tereyağ yerine (94) veya (95) numaralardaki tarifimiz mucibince hazırlanmış mayonez kullanmak suretiyle (461) numarada tarif edildiği veçhile aynen kuşkonmaz gibi haşlamalı, fakat soğuk olarak peçeteli tabağa almak suretiyle servis yapmalıdır.

464 — MANTAR SOTESİ

(Vasatî kalorisi: 617, bir kişiye: 205)

Haşlaması:
750 gram mantar
¾ bardak su
1 küçük limon suyu
Tuz

Sotesi:
70 gram tereyağ veya Sana (3½ çorba kaşığı)
1 kahve fincanı mantar suyu (İstenirse)

1 — Bir küçük tencereye: üç çeyrek bardak su veya et suyu, yahut da tavuk suyu, 1 küçük limon suyu, 2 tatlı kaşığı tuz ile, üç beş defa yıkanmış, altları üstleri kısımlarından ayrılmış, altlarındaki topraklı kısımları kesilmiş, altları çok siyah ise siyah kısımları kazınarak çıkarılmış ve bıçak sırtı inceliğinde doğranmış 750 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak 4 dakika haşlamalı, suyu soteye katılacaksa, süzmek suretiyle su ve mantarları başka başka kaplara almalı ve birer tarafa bırakmalıdır. (Mantarlar, âzamî yarım santim inceliğinde doğranmalıdır).

2 — Sonra, bir tavaya; 3½ silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana koyarak, hafifçe eritmeli, sonra bunlara; haşlamış olduğumuz mantarları ilâve ederek, ancak 3-4 dakika tavayı sallamak suretiyle pişirmeli, istenirse mantarlara, 1 kahve fincanı da içinde haşlandıkları sudan katmalı ve bir dakika daha pişirdikten sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

465 — MANTAR DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 1017, bir kişiye: 339)

750 gram mantar
175 » tavuk suyu (¾ bardak)
40 » tereyağ veya Sana (2 çorba kaşığı)
½ küçükçe limon suyu
Tuz

Ayrıca ilâvesi lâzım:
300 gram domates (2 orta)
60 » tereyağ veya Sana (3 çorba kaşığı)

1 — Bir küçükçe tencereye; 2 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana, üç çeyrek bardak tavuk suyu veya su, yarım limon suyu, 2 tatlı kaşığı tuz ile, üç beş defa yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış, altlarındaki topraklı kısımları kesilmiş, imkân nisbetinde fazla açılmamışlarından 750 gram küçükçe mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak beş dakıka haşlamalı ve derhal ateşten alarak, süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu bir kaba süzdükten sonra, mantarları bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalı, suyu da yarıya ininceye kadar, kapaksız tekrar kaynatmalı, ateşten alarak bunu da bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, bir küçük tencereye; 3 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana koyarak, hafifçe kızdırdıktan sonra, haşlamış olduğumuz mantarları katmalı, bir iki defa sallamak suretiyle mantarları sote ettikten sonra bunlara; azalmış mantar suyu ile, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, küçük kesilmiş ve yağsız olarak 3 dakika kadar kuvvetli ateşte pişirilmiş 2 orta domates de ilâve ederek, beraberce 2-3 dakika daha pişirdikten sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

466 — MANTAR GRATEN

(Vasatî kalorisi: 1372, bir kişiye: 457)

Haşlamaya:
750 gram mantar
175 » tavuk suyu (¾ bardak)
30 » tereyağ veya Sana (1½ çorba kaşığı)
½ küçükçe limon
Tuz

Sotesi ve içine:
60 gram tereyağ veya Sana (3 çorba kaşığı)
25 » rende gravyer (1 kahve fincanı)
2 tatlı kaşığı ince galeta tozu

Salçası:
20 gram un (½ kahve fincanı)
20 » tereyağ veya Sana (1 çorba kaşığı)
175 » mantar suyu (¾ bardak)
65 » süt (¼ bardak)
25 » rende gravyer (1 kahve fincanı)

1 — Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana, üç çeyrek bardak su veya et veya tavuk suyu, yarım küçük limon, 1 tatlı kaşığı tuz ile, üç beş defa yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış, topraklı tarafları kesilmiş, fındık büyüklüğünde doğranmış 750 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak beş dakika haşlamalı ve derhal ateşten alarak süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu bir kaba süzdükten sonra, mantarları, içinde ancak erimiş 3 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana olan tavaya atmalı, ancak 3 dakika kadar tavayı sallamak suretiyle sote ettikten sonra ateşten almalı, tavası içinde bir tarafa bırakmalı, suyunu da üç çeyrek bardağa ininceye kadar kapaksız tekrar kaynatmalı ve sonradan kullanmak üzere bunu da bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; bir silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile yarım kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara, kaynatmak azaltmış olduğumuz üç çeyrek bardak mantar suyu ile bir çeyrek bardak da süt ilâve ederek, salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra buna, bir kahve fincanı rende gravyer katarak karıştırmalı ve ateşten almalıdır.

3 -- Bunu müteakip, sote edilmiş mantarları alarak, bunları yağı ile birlikte bir tepsiye koymalı, sonra bunlara; gravyer peynirinin yarısını ve sıcak salçanın üçte ikisini ilâve ederek, harmanlarcasına karıştırmalı, sonra da bu salçalanmış mantarları ya bir güvece veyahut da kokiy tâbir edilen büyük istiridye kabuklarına yerleştirmeli ve üstlerine de kalan salçayı sıvadıktan sonra, salçanın üstüne de sıra ile evvelâ rende gravyer, sonra da ince galeta tozunu serpmeli ve güveci, harareti üstten verilmiş fırına sürerek üstleri pembe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırınlamalı ve servis yapmalıdır.

67 — MANTAR EKMEK ÜSTÜNDE (Cronte aux Champignons) 4

(Vasatî kalorisi: 2002, bir kişiye: 666)

500 gram mantar
250 » tavuk veya et suyu (1 bardak)
30 » tereyağ veya Sana (1½ çorba kaşığı)
½ küçükçe limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Ekmekleri:
6 dilim ekmek
60 gram vejetalin veya Vita (3 çorba kaşığı)

Salçası:
25 gram tereyağ veya Sana (1 çorba kaşığı)
25 » un ½ kahve fincanı)
400-500 » mantarların piştiği su (2 bardak)
100 » çiğ krema (1¼ kahve fin.)
1 kahve fincanı tavuk veya et suyu

1 — Bayatça forma francalasının kabuklarını kestikten sonra, bundan aşağı yukarı 6 santim en ve 7-8 santim boy ve 1 santim inceliğinde 6 muntazam dilim çıkarmalı, sonra da bunları, içinde kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı Vita veya vejetalin olan tavaya atarak, bir tarafları pembeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle her iki taraflarını kızartmalı ve süzülmüş olarak bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bir küçükçe tencereye; 1 bardak tavuk veya et suyu, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana, 1 tatlı kaşığı tuz, yarım küçükçe limon suyu ile, üç beş su yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış, altlarının topraklı kısımları kesilmiş, henüz açılmamış, çok küçükçelerinden 500 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak beş dakika haslamalı ve tencereyi derhal ateşten alarak süzgeçten geçirmek suretiyle mantar suyunu bir kaba almalı. (Mantar suyunun bir buçuk ilâ iki bardak gelmesi lâzımdır). Mantarları da bir tabağa koyarak bir tarafa bırakmalıdır. (Eğer elde fazla mantar varsa, bu yemekte sadece mantarların üst kısımlarını kullanmalı, alt kısımlarını da makarna vesaire işlerinde kullanmalıdır. Bir de, şayanı arzu olmamakla beraber, mantarlar açılmış vaziyette ve büyükçe iseler, bunları ancak yarım santim ile bıçak sırtı arasında doğramalıdır).

3 — Bir kuşaneye; 1 çorba kaşığı Sana veya tereyağ ile yarım kahve fincanı un koyarak, küçükçe ateşte unu ancak 3 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bu una, bir buçuk ilâ iki bardak arasında gelmekte olan mantarları haşladığımız suyu ilâve ederek, salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar durmadan karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmelidir.

4 — Koyulaşınca; bir küçük kaba 2 yumurta sarısı koyarak telle iyice döğmeli, sonra buna, varsa bir bir çeyrek kahve fincanı çiğ krema, bir kahve fincanı tavuk suyu (krema kullanılmıyacaksa iki buçuk kahve fincanı tavuk suyu kullanmalıdır), bir tutam biber ve muskat da ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmak, sonra da bunları, pişmekte olan salçaya katarak, salça mahallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar tekrar karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra bu salçaya; bir tarafa bırakmış olduğumuz mantarları katarak, beraberce 3-4 dakika daha pişirdikten sonra bu mahallebi koyuluğundaki mantarlı salçayı, tabağa yerleştirmiş olduğumuz kızarmış ekmeklerin üstlerine mütesaviyen taksim etmeli ve servis yapmalıdır.

468 — TAZE NOHUT ETLİ

(Vasatî kalorisi: 2250, bir kişiye: 750)

2000	gram	kabuklu taze nohut	300	gram	domates (2 büyük)
110	»	sadeyağ veya Vita (5½ çorba kaşığı)	3-3½		bardak su
300	»	soğan (3 büyük)	1		demet dereotu
175	»	koyun döşü			Tuz

1 — Bir tencereye; beş buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan koyarak, karıştırmak suretiyle 5 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara; döş tarafından kuşbaşı kesilmiş 175 gram koyun eti koyarak, etler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar küçük ateşte pişirmeli, sonra bunlara; soyulmuş, küçükçe doğranmış 2 büyük domates, üç ilâ üç buçuk bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek tencerenin kapağını kapamalı ve etler pismeğe yüz tutuncaya kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk saat pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Etler pismeğe yüz tutunca, bunlara; kabuklarından çıkarılmak suretiyle tane haline getirilmiş 2000 gram kabuklu taze nohut ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve nohutlar pişip de iyice yumuşak bir hal almıcaya kadar aşağı yukarı 20 ilâ 30 dakika daha pişirmeli ve ateşten alarak tabağa koymalı ve üstlerine kıyılmış dereotu ilâve etmek suretiyle servis yapmalıdır.

469 — İSPANAK SOTESİ

(Vasatî kalorisi: 1170, bir kişiye: 390)

2000 gram ıspanak
116 » Sana veya tereyağ (5½ çorba kaşığı)
1 fındık büyklüğünde soda
½ bardak et suyu tavuk suyu (istenirse)
Tuz

1 — Kok tarafları kesilmek suretiyle çıkarılmış, ıkı veya üçe bolünmüş 2000 gram ıspanağı bol suda birkaç defa yıkadıktan sonra bunları büyükçe bir tencerenın içinde kaynamakta olan sodalı suya atarak, ıspanakları 15 dakika haşlamalı, sonra da suyunu dökerek, elle sıkmak suretiyle ıspanakların çekmiş oldukları suyu hafifçe çıkarmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakip, bir büyükçe tava veya tencereye; beş buçuk silme çorba kaşığı Sana veya tereyağ koyarak, yağı kızdırmadan eritmeli ve bu ermiş yağa, bir tarafa bırakmış olduğumuz ıspanakları ilâve ederek, karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 5 dakika kadar sote etmeli, sonra da 2 tatlı kaşığı tuzla, istenirse yarım bardak da et veya tavuk suyu katarak bir taşım kaynatmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

470 — İSPANAK PÜRESİ

(Vasatî kalorisi: 1715, bir kişiye: 571)

2000 gram ıspanak
120 » Sana veya tereyağ (6 çorba kaşığı)
125 » soğan (2 küçükçe)
50 » un (1 kahve fincanı)
375 » un (1½ bardak)
1½ çarba kaşığı pudra şekeri
Tuz

İspanakları haşlamak için:
15 bardak su
1 fındık büyüklüğünde soda

1 — Kök tarafları kesilmek suretiyle çıkarılmış, 2 veya 3 e bölünmüş 2000 gram ıspanağı bol suda 3-4 defa yıkadıktan sonra, bunları büyükçe bir tencere içinde kaynamakta olan sodalı suya atarak, ıspanakları 15 dakika haşlamalı, süzmeli, iki avuç içinde sıkmak suretiyle sularını çıkardıktan sonra bıçakla kıymalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Et makinesinden geçirmek de mümkündür).

2 — Sonra bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana rendelenmiş 2 küçükçe soğan ile 1 kahve fincanı un koyarak, karıştırmak suretiyle unu sararmadan 2 ilâ 3 dakika kavurmalı, sonra bunlara; kıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz ıspanakları da ilâve ederek, 2 dakika da hep beraberce kavurmalı, sonra da ıspanağa; azar azar olmak üzere bir buçuk bardak süt, bir kahve kaşığı pudra şekeri, yarım çorba kaşığı tuz ile, kalan 4 silme çorba kaşığı Sana veya tereyağını ilâve ederek, karıştırmak suretiyle bunları 2 dakika daha pişirmeli ve servis yapmalıdır

471 — İSPANAK KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 1727, bir kişiye: 575)

2000 gram ıspaanak
100 » sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
250 » soğan (3 orta)
200 » kıyma
3 bardak su
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK
½ kahve fincanı
Tuz

1 — Bir tencereye; beş silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile küçük kesilmiş 3 orta soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara; 200 gram kıyma ilâve ederek, kıyma suyunu salıp da tekrar çekinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişmeğe bırakmalıdır.

Suyunu çekince buna; 3 bardak su veya et suyu, tuz, kök kısımları çıkarılmış, bol suda yıkanmış ve kaynar suya atmak suretiyle 5 dakika haşlanmış, süzülmüş ve sıkmak suretiyle suları çıkarılmış ve gelişigüzel küçük kesilmiş 2000 gram ispanak, yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile, yarım kahve fincanı da pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar orta hararetteki ateşte 35-40 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

472 — ETLİ İSPANAK

(Vasatî kalorisi: 1827, bir kişiye: 609)

Not : Kıyma yerine, kuşbaşı doğranmış 250 gram koyun eti kullanmak suretiyle (471) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı ispanak gibi yapmalıdır. Ancak etleri soğanlarla 20 dakika kavurduktan sonra suyunu katarak, 45 dakika pişirmek ve sonra ispanakları katmak suretiyle hazırlamak icap eder.

473 — İSPANAK KAVURMASI YOĞURTLU

(Vasatî kalorisi: 3000, bir kişiye: 1000)

2500 gram ıspanak
700 » soğan (7 büyük)
200 » sadetağ veya Vita (10 çorba kaşığı)
2 bardak et suyu
2 kahve kaşığı karabiber
500 gram yoğurt
5 diş sarımsak (arzuya bağlı)
Tuz

1 — Bir tencereye; kökleri ayıklanmış ve iyice yıkanmış 2500 gram ispanak ile üstlerini kaplıyabilecek kadar su koyduktan sonra, ispanak-

ları 20 dakika haşlamalı suyunu süzmeli ve iki avuç içinde iyice sıkmak suretiyle sularını çıkardıktan sonra, kıymalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 10 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük doğranmış 7 büyük baş soğan koyarak, soğanları 6-7 dakika kavurmalı, sonra soğanlara; 2 tatlı kaşığı tuz ile, haşlanmış ve kıymış olduğumuz ispanakları da katarak, durmadan karıştırmak suretiyle 20 dakika kavurmalı, sonra ispanaklara iki bardak da et suyu ilâve ederek, ispanaklar suyunu iyice çekip de kuru bir hale gelinciye kadar küçük ateşte pişirmelidir.

3 — Suyunu çekince; 2 kahve kaşığı biber ilâve ederek karıştırmalı ve bir tabağa alarak, üstlerine, çatalla çalkanmış ve arzu edilirse içine dövülmüş 5 diş sarımsak katılmış 500 gram yoğurt dökmeli ve servis yapmalıdır.

174 — İSPANAK KÖKÜ TERBİYELİ

(Vasatî kalorisi: 1510, bir kişiye: 503)

1000	gram ıspanak (1000 gr. kök)	1	kahve kaşığı karabiber
100	» sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)		Tuz
			Terbiyesi:
75	» soğan (1 orta)	2	adet bütün yumurta
175	» koyun eti	1	küçük limon
2	bardak su veya et suyu	½	bardak ıspanağın piştiği yağlı su

1 — Bir kuşaneye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük kesilmiş 1 baş soğan, kuşbaşı doğranmış 175 gram koyun eti koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar orta hararetteki ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 20-25 dakika pişirmeli, sonra bunlara; sırasiyle 1 kahve kaşığı karabiber, 1 bardak su veya et suyu ile, 1 tatlı kaşığı a tuz ilâve ederek, küçük ateşte 45 dakika daha pişirmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da, köklüce fakat kart olmıyan 4000 gram ispanağın yalnız kök kısımlarını bir parça saplıca kesmek suretiyle yapraklarından ayırdıktan sonra, köklerin üstlerindeki topraklı ve eğri büğrü olan yerleri tıraş edercesine hafifçe kesmeli, sonra da bu kökleri, içinde su olan bir tencereye atmak suretiyle, ispanakların bütün köklerini bu şekilde temizlemeli, sonra bu kökleri 3-5 defa yıkadıktan sonra bunları, içinde kaynamakta su olan tencereye atarak, kökleri ancak 15-20 dakika haşlamalı, iyice süzmeli ve ılınmaları için bir tarafa bırakmalıdır. (İspa-

nak köklerini haşlıyacak yerde, 3 silme çorba kaşığı tereyağında 15 dakika sote etmek suretiyle tencereye basmak da mümkündür. Ancak o takdirde sote edilmiş yağı da kullanmak lâzım geldiği gibi, etlere de 5 silme çorba kaşığı yerine 3 silme çorba kaşığı yağ kullanmak icap eder).

3 — Ilınınca; pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz etleri alarak, bunları kuşanenin tam ortasına, nisbeten topluca bir şekilde yaydıktan sonra, etin etrafına, ılınmaya bırakmış olduğumuz kök ispanakları muntazam bir şekilde istiflenircesine döşemeli (Şekil: 48), sonra da bunlara; yarım çorba kaşığı tuz ile, kalan 2 bardak su veya et suyunu da ilâve ederek, kuşanenin kapağını kapatmalı, kökler iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar, evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.

4 — Kökler pişince; ateşten alarak, kuşanenin içinde bulunması icap eden üç çeyrek bardak suyu, kökleri kuşanede bozmadan bir kâseye almalı, sonra da kuşanenin üzerine bir tabak kapatarak, altüst etmek suretiyle kökleri muntazam bir şekilde tabağa almalıdır.

5 — Tabağa alınca; vakit kaybetmeden derhal küçük bir kaba, 2 adet bütün yumurta kırarak, tel veya çatalla yumurtaları 3-5 defa çalkalamalı, sonra yumurtalara 1 küçük limon suyu katarak gayet küçük ateşte yumurtaları döğmekte devam etmeli; bir taraftan da, kâseye ayırmış olduğumuz âzamî üç çeyrek bardak kök suyunu azar azar limonlu yumurtalara katmalı ve terbiye, düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinciye kadar döverek pişirmekte devam etmeli, sonra da bu koyulaşmış terbiyeyi, tabaktaki köklerin üstlerine dökmeli ve servis yapmalıdır. (Köklerden arta kalan ispanaklarla başka bir yemek yapmalıdır.)

475 — EBEGÜMECİ KUŞBAŞI ETLİ

(Vasatî kalorisi: 1595, bir kişiye: 531)

2000 gram ebegümeci
110 » sadeyağ veya Vita (5½ çorba kaşığı)
150 » kuzu döşü
40 » pirinç (½ kahve fincanı)
150 gram soğan (1 büyük)
¾ bardak su veya et suyu
300 gram domates (2 büyük) veya ½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
Tuz

1 — Bir tencereye; 5½ silmes çorba kaşığı sadeyağ veya vita, küçük kesilmiş 2 baş soğan ile, döş tarafından kuşbaşı kesilmiş 150 gram kuzu eti koyarak, et ve soğanlar suyunu salıp da tekrar çekinciye kadar, ikide bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı yarım saat kavurmalı, sonra da kavrulmuş etlere, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya

yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve beş dakika sonra da 4 bardak su veya et suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, ortadan daha az harâretteki ateşte etleri bir saat kadar pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Etler pişmeğe yüz tutunca, bunlara; yaprak kısımları koparılmak suretiyle ayıklanmış ve yıkanmış 2000 gram ebegümeci ile, ayıklanmış ve yıkanmış yarım kahve fincanı da pirinç katarak, ebegümeciler iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 30 ilâ 45 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

476 — EBEGÜMECİ SOTESİ

(Vasatî kalorisi: 1115, bir kişiye: 370)

2000	gram ebegümeci (4 demet)	1	fındık büyükluğunde soda
120	» tereyağ veya Sana (6 çorba kaşığı)	1	limon suyu
		8	bardak su (haşlamaya)
375	» et veya tavuk suyu (1½ bardak)		Tuz

1 — Bir tencerey; 8 bardak su, 1 çorba kaşığı tuz, 1 limon suyu, 1 fındık büyüklüğünde soda ile, yaprak ve filiz kısımları koparılmak suretiyle ayıklanmış ve yıkanmış 2000 gram ebegümeci koyarak, ebegümeciler pişmiş bir hal almıcıya kadar aşağı yukarı 45 dakika haşlamalı ve iyice süzmelidir.

2 — Sonra, bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana koyarak, yakmadan ancak erimesini temin etmeli, sonra bu yağa; evvela suzmüş olduğumuz ebegümecileri, iki dakika sonra da et veya tavuk suyunu ilâve ederek, ancak 5 dakika kadar et suyunda pişirmeli ve servis yapmalıdır.

477 — EBEGÜMECİ KURU BAMYALI

(Vasatî kalorisi: 2285, bir kişiye: 761)

1250	gram ebegümeci	250	gram soğan (3 orta)
75	» kuru bamya	300	» koyun döşü
160	» sadeyağ veya Vita (8 corba kaşığı)	6	bardak su veya et suyu
		2	adet limon suyu
			Tuz

1 — Tencerenin yarısına kadar su doldurduktan sonra, buna yarım limon sıkarak suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna, ipleriyle birlikte olmak üzere 75 gram kuru bamya ilâve ederek, bamyaları 15 dakika kadar haşlamalı, sonra bamya tenceresini ateşten alarak, üstlerine bir mik-

tar soğuk su ilâve etmeli, bamyalar soğuyup da pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları böylece su içinde olmak üzere bir yere bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, başka bir tecereye; 8 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük doğranmış 3 orta baş soğan ile, kuşbaşı doğranmış 300 gramı koyun döşü koyarak, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar ;ekinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 15-25 dakika arasında kavurmalı, sonra bunlara; 5-6 bardak da et suyu ilâve ederek, ortadan daha az hararetteki ateşte etleri 1 saat pişirmelidir.

3 — Bir saat sonra tencereye; 1 adet limon suyu, yarım çorba kaşığı tuz ile, su içinde bir tarafa bırakmış olduğumuz bamyaları, iyice süzülmüş ve ipleri çekilmek suretiyle çıkarılmış olarak ilâve ettikten biraz sonra, üstünde hâsıl olmaya başlamış olan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp atmalı ve tencerenin kapağını kapatarak, bamyaları orta hararetteki ateşte yarım saat pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Yarım saat sonra, bamyalara; yaprakları teker teker koparılmak suretiyle ayıklanmış ve birkaç su yıkanmış 1250 gram da ebegümeci ilâve ederek, bamya ve ebegümeciler pişmiş bir hal alıncıya kadar 30 ilâ 45 dakika daha pişirmeli ve servis yapmalıdır.

478 — SEMİZOTU KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 1502, bir kişiye: 500)

2000 gram semizotu
110 » sadeyağ veya Vita (5½ çorba kaşığı)
35 » pirinç (½ kahve fincanı)
150 » kıyma
250 gram soğan (3 orta)
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK) veya
250 gram domates (2 adet)
½ bardak su
Tuz

1 — Bir tencereye; 5½ silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 orta baş soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara; 150 gram kıyma ile bir çorba kaşığı tuzun yarısını katarak, kıymanın rengi dönünceye kadar aşağı yukarı 5 dakika daha kavurmakta devam etmeli, sonra bu soğanlı kıymalara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 domates veya yarım kahve fincanı da domates salçası ilâve ederek iyice bir karıştırmalı, sonra bunları iki dakika kadar pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Sonra tencereye; kök kısımları kesilmiş ve iyice yıkanmış 2000 gram semizotu ilâve ederek, bunları küçük ateşte 10 dakika kadar pişirmeli, sonra bu semizotlarına, ayıklanmış yarım kahve fincanı pirinç, yarım çorba kaşığı tuzun diğer yarısiyle yarım bardak da su veya et suyu

ilâve ederek pirinçler iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar orta harareteki ateşte aşağı yukarı 30 ilâ 40 dakika pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

479 — SEMİZOTU ETLİ

(Vasatî kalorisi: 1595, bir kişiye: 531)

Not : Ebegümeci yerine, semizotu kullanmak suretiyle (475) numarada tarif edildiği veçhile aynen etli ebegümeci gibi pişirmelidir.

480 — MÜLHİYE PİLİÇLİ

(Vasatî kalorisi: 1925, bir kişiye: 641)

2000 gram mülhiye
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
200 » soğan (2 büyük)
300 » domates (2 büyük veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tercihan TAMEK)
4 bardak su veya et suyu
1 küçük piliç
Tuz

1 — Bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan koyarak 5 dakika kavurmalı, sonra soğanlara, (258) inci sahifede tarif edildiği veçhile tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara ayrılmış (Şekil: 35) 1 küçükçe piliç ve 4-5 dakika sonra da, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 küçükçe domates veya yarım kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler sularını çekinciye kadar pişirmekte devam etmelidir.

2 — Sularını çekince; bunlara; 4 bardak su veya et suyu, yarım çorba kaşığı tuz ile, yaprak kısımları koparılmak suretiyle ayıklanmış ve bol suda yıkanmış 2000 gram mülhiye katarak, tencerenin akpağını kapatmalı, piliç ve mülhiyeler iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar orta harareteki ateşte 45 ilâ 50 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

480 bis — MÜLHİYE MISIR USULU

(Vasatî kalorisi: 2070, bir kişiye: 690).

2000 gram mülhiye
750 » kuşbaşı et
100 » soğan (1 büyük baş)
200 » Domates (1 büyükçe)
Malzemesi:
40 gram tereyağ veya Sana (2 silme çorba kaşığı)
½ baş sarmısak
1 tatlı kaşığı dövülmüş kişniş
1 kahve kaşığı baharat
1 » » kaşık biber
1 tatlı kaşığı tuz.

1 — Yıkanmış 2000 gr. mülhiye saplarını yapraklarının dibinden

koparmak suretiyle ayıklamalı ve yıkamalı imkân nıspetinde kurulamalı sonra da kurulanan mülhiye; tütün kıyar gibi kıymalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kaba 8 bardak su 1 baş soğan 1 domates kuşbaşı kesilmiş 750 gr. kuzu eti ½ çorba kaşığı tuz ilâve ederek, et iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 2 saat haşlamaya bırakmalı ve sonra, soğan, domatesi içinden çıkarıp attıktan sonra bunlara 1 kahve kaşığı karabiber 1 kahve kaşığıda, baharat ilâve ederek hafif ateşte bırakmalıdır.

3 — Sonra küçük bir kuşaneye 2 silme çorba kaşığı tereyağ veya Vita dövülmüş 1 tatlı kaşığı kişniş ile küçük doğranmış ½ baş sarmısak karıştırmak suretiyle kavurmalıdır.

4 — Diğer taraftan kişniş, sarmısak kavurmakta iken kıyılmış ve iyice kurulanmış olan mülhiyeyi kaynamakta olan et suyuna atarak ancak iki ve üç taşım kapaksız olarak kaynatmalı sonrada kavrulmakta olan kişniş ve sarmısakları kızgın yağı ilâve ederek iyice bir karıştırmalı ve kapağı kapatılmış olarak bir iki taşım daha kaynattıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve on dakika sonra servis yapmalıdır.

481 — MÜLHİYE ETLİ

(Vasatî kalorisi: 1800, bir kişiye: 600)

Not : Piliç yerine, kemiksiz kuşbaşı doğranmış 250 gram kuzu eti kullanmak suretiyle, yukarda (480) numarada tarif edildiği veçhile aynen piliçli mülhiye gibi pişirmelidir.

482 — KAPISKA ETLİ

(Vasatî kalorisi: 3005, bir kişye: 1001)

1500	gram	lâhana	250	gram	domates (2 orta) veya
300	»	soğan (3 büyük)	½	kahve	fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
160	»	sadeyağ veya Vita (8 çorba kaşığı)	2	bardak	su veya et suyu
250	»	yağlı koyun döşü	2	adet	kırmızı biber
					Tuz

1 — Bir tencereye; 8 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan ve kuşbaşı 250 gram da yağlı koyun döşü koyarak, etler sularını salıp da tekrar çekinciye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle orta hararetteki ateşte 20 ilâ 30 dakika arasında pişirmeli, sonra etlere, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates veya yarım

kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 bardak su veya et suyu, 2 adet kırmızı biberle, 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etleri küçük ateşte 40 dakika daha pişmeye bırakmalıdır

2 — Sonra, et tenceresine; koçan ve sert tarafları çıkarılmış, küçük doğranmış ve yıkanmış 1500 gram lâhana ilâve ederek tekrar tencerenin kapağını kapatmalı, et ve lâhanalar iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar orta harareteki ateşte aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli ve servis yapmalıdır. (Evde fırın varsa; kapıskaları tabağa aldıktan sonra fırın sürerek 7-8 dakika kadar fırınlamalı).

483 — LÂHANA KAPAMASI KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 3160, bir kişiye: 1053)

1750	gram lâhana	¼	kahve fincanı tuzsuz domates salçası ,Tercihan TAMEK)
180	» sadeyağ veya Vita (9 çorba kaşığı)	½	kahve fincanı çam fıstığı
300	» soğan (3 büyük)	½	» » siyah üzüm
250	» kıyma	½	demet maydanoz
2	bardak et suyu		Tuz ve biber

1 — Aşağı yukarı 1750 gram ağırlığındaki bir lâhananın ortasından ikiye kestikten sonra, pek göbek kısmını koçanlariyle çıkarmalı, sonra gobeksiz lâhanayı, içinde ancak 3 bardak su olan tencereye koyduktan sonra, üstlerine 2 çorba kaşığı tuz serpmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, kuvvetlice ateşte su ancak kaynar bir hale geliciye kadar bırakmalı, sonra lâhanaları iyice süzülmüş olarak sudan çıkararak bir süzgeçe almalı, soğuyunca lâhanaları yaprak yaprak ayırdıktan sonra, kalın damarlarını çıkarmalı ve bir taraf bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da, bir kuşaneye; 9 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük doğranmış 3 büyük baş soğan koyarak, soğanlar altımsi bir hal alıncıya kadar kavurmalı, sonra bunlara; yarımşar kahve fincanı fıstık üzüm ile 250 gram da kıyma ilâve ederek, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinciye kadar kavurmakta devam etmeli, sonra bunlara; bir kahve kaşığı kırmızı biber, kıyılmış yarım demet maydanoz, tatlı kaşığı tuz ile, yarım kahve fincanı su içinde hallolmuş bir çeyrek kahve fincanı da tuzsuz domates salçası katarak, 5 dakika daha kavurmalı ve ateşten almalıdır.

3 — Bunu müteakip bir tencereye; yaprak yaprak ayırmış olduğumuz lâhanalardan bir kat döşedikten sonra, üstüne, hazırlamış olduğumuz kıymanın yarısını müsavi bir şekilde yaymalı, kıymanın üstüne tek-

rar bir kat lâhana döşedikten sonra, lâhananın üstüne kıymanın tamamını yaymalı, bunun üstüne de sonuncu olarak üçüncü kat olan lahanaları döşemeli ve sonra bunlara; 2 bardak et suyu ilâve ederek, kapağı kapatılmış olarak lâhanaları ortadan daha az hararetteki ateşte 1 saat pişmeğe bırakmalıdır.

4 — Bir saat sonra, tepsiyi ateşten alarak fırına sürmeli, üstleri hafifçe pembeleşiciye kadar fırınlamalı, sonra da lâhanaları tepside dört köşe şekillere kesmeli ve servis yapmalıdır. Fırın yoksa, lâhanaları iyice sularını çekinciye kadar ateşte pişirdikten sonra kesmeli ve servis yapmalıdır).

484 — LÂHANA FIRIN

(Vasatî kalorisi: 3500, bir kişiye: 1166)

2000 gram lâhana
300 » kıyma
200 » soğan (2 büyük)
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
2 bardak et suyu
2 kahve fincanı rende kaşar
¼ » » tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
250 gram süt (1 bardak)
4 adet yumurta
Tuz ve biber

1 — İki bin gram lâhananın, kök ve dış kabuklarını çıkarıp attıktan sonra, lâhanaları yapraklara ayırmalı ve yapraklardaki kalın damarları da çıkarıp attıktan sonra bunları birer parmak inceliğinde doğramalı yıkamalı ve süzdükten sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan koyarak, soğanlar pembemsi bir hal alıncıya kadar kavurmalı, sonra bunlara; 300 gram kıyma ilâve ederek, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinciye kadar kavurmakta devam etmeli ve sonra bunlara; ince doğramış olduğumuz lâhanalarla yarım çorba kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı da karabiber katmalı ve lâhanalar da sularını çekinciye kadar kuvvetlice ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 30 ilâ 35 dakika daha pişirmelidir.

3 — Sularını çekince; bu kıymalı lâhanaları, iki ilâ iki buçuk parmak genişliğinde bir tepsiye döşemeli, üstlerine de, içine bir çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası karıştırılmış, iki bardak et suyu ilâve ettikten sonra, tepsinin kapağını kapatmalı ve lâhanalar pişip de tepsideki su iyice çekerek ancak yağla kalmış bir hale gelinceye kadar küçük ateşte pişirmeli ve ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Nihayet; lâhanaların üstlerine 2 kahve fincanı rende kaşar peyniri serptikten sonra, bir kuşaneye; 4 adet bütün yumurta kırarak, çatalla 2 dakika kadar dövmeli, sonra da yumurtalara; soğuk bir halde 1 bardak da süt katarak, tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, bu yumurtalı sütü tepsideki lâhanaya katmalı, sonra da tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, lâhanaları 40 ilâ 50 dakika arasında pişirmeli ve dört köşe parçalara keserek servis yapmalıdır.

485 — BRÜKSEL LÂHANASI TEREYAĞLI (Sote)

(Garnitür olarak kullanılacaksa, yarısını yapmalıdır)

(Vasatî kalorisi: 1644, bir kişiye: 548)

1200 gram Brüksel lâhanası
120 » tereyağ veya Sana
(6 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı tavuk veya et suyu

Haşlamak için:
15 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

1 — Bir tencereke; 15 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamağa bırakmalı, kaynayınca; üstlerindeki buruşuk ve sararmış yaprakları ayıklanmış ve aşağı yukarı aynı büyüklükte olan 1200 gram küçük Brüksel lâhanalarını ilâve ederek, lâhanalar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar kuvvetli ateşte, kapaksız, aşağı yukarı 12 ilâ 16 dakika arasında haşlamalı ve bir süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzülmelerini temin etmelidir.

2 — Diğer taraftan da bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana yağını koyarak, az kızdırmalı, sonra bu yağa, iyice süzülmüş lâhanaları ilâve ederek kuvvetlice ateşte tencereyi durmadan sallamak suretiyle lâhanaları, 5-6 dakika sote etmeli, sonra da bunlara; 3 silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana ile, varsa 1 kahve fincanı et veya bilhassa tavuk suyu katarak, 1 dakika daha küçük ateşte tencereyi salladıktan sonra, tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Lâhanaları ancak tencereyi sallamak suretiyle pişirmelidir. Hiçbir surette kaşık kullanmak caiz değildir).

486 — KARNABAHAR MUSAKKASI

(Vasatî kalorisi: 2065, bir kişiye: 688)

2000 gram karnabahar
120 » sadeyağ veya Vita
(6 çorba kaşığı)
250 » soğan (3 büyük)
200 » kıyma

4 bardak su veya et suyu
Tuz

Haşlamak için:
16 bardak su
1 limon suyu

1 — Bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, kü-

çuk doğranmış 3 büyükçe soğan koyarak, soğanları 5 dakika kavurmalı, sonra soganlara; 200 gram da kıyma ilâve ederek, kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmakta devam etmeli, sonra bunlara; 4 bardak su veya et suyu ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve küçük ateşte kıymayı pişmeye bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir küçücük tencereye; 16 bardak su, 3 silme çorba kaşığı tuz ile bir adet de limon suyu koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna, koçan ve yaprakları çıkarılmış 2000 gram karnabahar katarak karnabaharı limonlu su içinde ancak 5-6 dakika haşlamalı ve suyunu döktükten sonra, karnabaharın çiçeklerini küçük dalları ile parçalara ayırmalıdır.

3 — Sonra, parçalara ayırmış olduğumuz bu karnabaharları, hafif hafif pişmekte soğanlı kıymalara ilâve ederek, karnabaharlar iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar ortadan daha az harareteki ateşte 40-50 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

487 — KARNABAHAR TAVASI

(Vasatî kalorisi: 1878, bir kişiye: 626)

1250	gram karnabahar (1 orta baş)	2	yumurta
20	bardak su	3	çorba kaşığı tuz
1	limon suyu	Kızartmak için:	
30	gram un (½ kahve fincanı)	225	gram rafine çiçek yağı (1 bardak)
75	» rende kaşar (3 kahve fincanı)	500	» yoğurt

1 — Bir tencereye; 20 bardak su, 1 adet limon suyu ile 3 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kök ve yaprak kısımları kesilmek suretiyle çıkarılmış, 1250 gram ağırlığındaki bir baş karnabahar ilâve ederek, karnabahar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15 ilâ 17 dakika arasında haşlamalıdır. (Karnabaharları lüzumundan fazla haşlamamalıdır, aksi takdirde kızartmak için yumurtaya bulamak kabil olmaz.)

2 — Sonra, az haşlanmış bu karnabaharı sudan çıkararak, bunların çiçeklerini ufak dallariyle birlikte küçük parçalara ayırmalı, sonra da bunları teker teker, sırasiyle, evvelâ bir çanak içindeki una, rende kaşar peynirine, sonra da çalkanmış yumurtaya buladıktan sonra, yumurta ve kaşar peynirli küçük karnabaharları, içinde kızdırılmış bir bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, karnabaharların evvelâ bir,

sonra da diğer tarafları nar gibi pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı, üstüne catal veya telle döğülmüş 500 gram yağurt dökmeli ve servis yapmalıdır.

188 — KARNABAHAR GRATEN

(Vasati kalorisi: 1840, bir kişiye: 613)

1250 gram karnabahar (1 orta baş)
16 bardak su
3 çorba kaşığı tuz
Salçası:
50 gram tereyağ veya Sana (2½ çorba kaşığı)
40 » un (¾ kahve fincanı)
400 » süt (1½ bardak)
25 gram rende gravyer (1 kahve fincanı)
50 » ayrıca tereyağ veya Sana (2½ çorba kaşığı)
Üstüne:
75 gram rende gravyer (3 kahve fincanı

1 — Büyücek bir tencereye, 16 bardak su ile 3 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, koçan ve yaprakları kesilmek suretiyle çıkarılmış 1 orta baş karnabahar koyarak, karnabahar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15 ilâ 17 dakika arasında haşlanmaya bırakmalıdır. (Karnabaharı lüzumundan fazla haşlamamalıdır, aksi takdirde, ileride görüleceği veçhile, salçalarken dağılarak ezik bir hal alır).

2 — Sonra, az yumuşamış olan karnabaharları sudan çıkararak, çiçeklerini küçük dallariyle birlikte ufak parçalara ayırmalı, sonra da bunları tepsi veya kokiy tâbir edilen büyük istiridye kabuklarına müsavi bir surette taksim ettikten sonra bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakıp, bir kap veya kuşaneye; iki buçuk çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile üç çeyrek kahve fincanı un koyarak, 2 ilâ 3 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş una, bir buçuk bardak da sıcak süt katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle sütü, mahlûta yedirmeli ve mahlût düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli; sonra buna, 1 tatlı kaşığı tuz ile, fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağını veya Sana'yı azar azar katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırmakta devam ederek, bütün yağı mahlûta yedirmeli ve sonra buna; 1 kahve fincanı da rende gravyer peyniri ilâve ettikten sonra kabı ateşten almalıdır.

4 — Sonra bu salçanın yarısını, tepsi veya kokiyler içindeki karnabaharlara ilâve etmeli ve karıştırmak suretiyle de salçayı bütün karnabaharlara buladıktan sonra, salçanın diğer yarısını da yine, salça bulanmış karnabaharların üstlerine dökmek suretiyle karnabaharları görünmez hale getirmeli, salçanın üstüne de 3 kahve fincanı rende gravyer peynirini tepsiye serptikten veya kokiylere taksim ettikten sonra, kızgınca fırına sürerek üstlerindeki rende peynir pembemsi bir renk alıncaya kadar bunları aşağı yukarı 15 dakika fırınlamalı ve derhal servis yapmalıdır.

489 — PIRASA ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 3205, bir kişiye: 1068)

2000	gram pırasa	1¼	bardak su
280	» zeytinyağı (1¼ bardak)	1	tatlı kaşığı toz şeker
100	» havuç (2 büyükçe)		Tuz
30	» pirinç (½ kahve fincanı)	1	küçük limon (yanında)

1 — Bir tencereye; bir bir çeyrek bardak zeytinyağı koyarak, iyice kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa, kazınmış ve halkalara doğranmış iki küçükce havuç ile, çok yeşil tarafları atılmış ve yarım parmak uzunluğunda parçalara doğranmış ve üst kabuklarından bir iki yaprağı soyulmuş, 2000 gram da pırasa ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pırasalar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar, orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 35 ilâ 45 dakika arasında pişmeğe bırakmalıdır. (Pırasaların dibe yapışmaması için tencereyi ikide bir silkercesine sallamalıdır).

2 — Sonra iyice ölmüş pırasalara, bir buçuk bardak kadar su, 1 tatlı kaşığı toz şeker, yarım çorba kaşığı tuz, bir küçük limon suyu ile, üstlerine serpercesine, yarım kahve kaşığı da pirinç ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve pırasalar sularını çekip de iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 45 dakika daha pişirmeli, sonra da tencereyi ateşten alarak, pırasalar iyice soğuduktan sonra tabağa almak ve yanında dörde bölünmüş limon olduğu halde servis yapmalıdır.

490 — EKŞİLİ PIRASA

(Vasatî kalorisi: 3755, bir kişiye: 1251)

2000	gram pırasa	1½	bardak su
500	» soğan (5 büyük)	2	adet limon
285	» zeytinyağ 1¼ bardak)	1	demet maydanoz
½	kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)	1	tatlı kaşığı toz şeker
			Tuz

1 — Bir tencereye, bir bir çeyrek bardak zeytinyağı ile, yarım ay

şeklinde ince doğranmış 5 büyük baş soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara; çok yeşil tarafları atılmış birer parmak uzunluğunda parçalara doğranmış ve üst kabuklarından bir ikisi soyulmuş ve her parçası uzunluklarına doğru tam ortasına kadar yarılmış ve sonra da enine kıyılırcasına ince doğranmış 2000 gram da pırasa ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pırasalar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle orta hararetteki ateşte 25 ilâ 30 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Pırasalar ölünce, buna; bir buçuk bardak su, yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 tatlı kaşığı toz şekerle yarım çorba kaşığı tuz ilâve ederek tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve pırasalar suyunu çekip de iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar 45 dakika daha pişirmeli, sonra da pırasalara; kıyılmış bir demet maydanoz ile 2 adet de limon suyu kattıktan sonra üç beş taşım daha kaynatmalı ve ateşten alarak, soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

491 — PIRASA TEREYAĞLI (Kuşanede)

(Vasatî kalorisi: 1757, bir kişiye: 585)

3500	gram pırasa (veya 1000 gram (pırasa beyazı)	200	gram koyun eti
100	» tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)	1½	bardak et veya tavuk suyu
100	» soğan (1 büyük)		Tuz
		1	adet yağ kâğıdı

1 — Bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana, küçük kesilmiş 1 büyük soğan baş ile, kuşbaşı kesilmiş 200 gram koyun eti koyarak, et suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 20 ilâ 25 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlı ete yarım bardak su ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, küçük ateşte etleri 45 dakika kadar az pişirmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Etler pişmekte iken, diğer taraftan da 3500 gram pırasanın püskülü baş taraflarını kestikten sonra üst iki kabuklarını soymalı, sonra bunların imkân nisbetinde beyaz taraflarından olmak üzere birer parmak uzunluğunda parçalara keserek, içinde su olan bir kaba atmak suretiyle bütün pırasaları böylece küçük doğramalıdır. (Pırasaların lezzetli olabilmeleri için bunların behemehal beyaz taraflarını almak icap eder, yeşilimsi olan taraflariyle ayrıca zeytinyağlı pırasa pişirmelidir).

3 — Sonra bir tencereye; yarım bardak et veya tavuk suyu, 3 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile, küçük keserek su içine atmış olduğumuz aşağı yukarı 1000 ilâ 1100 gram gelmekte olan pırasa beyazlarını iyice süzulmüş olarak koymalı, tencerenin kapağı kapatılmış olarak ve aynı zamanda tencereyi ikide bir silkmek suretiyle, kuvvetlice ateşte pırasaları 20 dakika kadar buğulamalı, sonra da ateşten alarak hafifçe ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Sonra, kuşbaşı etleri kuşanenin ortasına yayarcasına yerleştirdikten sonra, üstlerine de, yan yana ve üst üste olmak üzere, buğulamış olduğumuz pırasaları istiflemeli (Şekil: 48), sonra da bunlara; pırasaları buğulamış olduğumuz tereyağlı su ile geri kalan yarım bardak et veya tavuk suyunu da ilâve ederek, üstlerine, ıslatılmış ve buruşturulmuş bir de yağ kâğıdı örtmeli, sonra da tencerenin kapağını kapatarak, pırasalar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar, ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı bir bir çeyrek saat pişirmeli ve tencereyi ateşten çekerek üstüne bir tabak kapatmalı ve tencereyi altüst etmek suretiyle pırasaları tabağa almalı ve derhal servis yapmalıdır. (Kuşanedeki su çok azalmış olmasına rağmen pırasalar pişmemişse, bir miktar daha sıcak su ilâve etmelidir).

492 — KEREVİZLİ PIRASA TERBİYELİ

(Vasatî kalorisi: 2365, bir kişiye: 784)

1000	gram	pırasa
500	»	kereviz kökü
200	»	koyun döşü
120	»	sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
150	»	soğan (2 orta)

3 bardak su veya et suyu
Tuz

Terbiyesi:

2 yumurta
½ limon
½ bardak pırasa suyu

1 — Bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ile, kuşbaşı doğranmış döş tarafından 200 gram koyun eti koyarak, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar orta hararetteki ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 20 ilâ 30 dakika pişirmeli, sonra etlere, 6 bardak su veya et suyu ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı, 1 saat küçük ateşte pişmeye bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra, tencereye; çok yeşil ve püsküllü tarafları kesilmiş, üst iki sıra kabukları soyulmuş ve yarım parmak kalınlığında parçalara kesilmiş 1500 gram pırasa ile, soyulmuş ve yarım ay şeklinde ve yarım parmak kalınlığında doğranmış 500 gram kereviz kökünü ilâve

ederek (Şekil: 47), pırasa ve kerevizler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirmeli ve tencerenin içinden yarım bardak kadar suyunu almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra, bir kuşaneye; 2 adet yumurta ile yarım adet limon suyu koyarak, üç beş defa çalkaladıktan sonra, buna azar azar olmak üzere yarım bardak pırasa suyunu katmalı ve karıştırmak suretiyle her ikisini birbirleriyle halletmeli, sonra da bu terbiyeyi, küçük ateşteki pırasalara katarak, ancak üç taşım kaynattıktan sonra servis yapmalıdır.

493 — PIRASA FIRIN

(Vasatî kalorisi: 2625, bir kişiye: 875)

2000 gram pırasa
300 » kıyma
100 » soğan (1 büyük)
100 » sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
2 bardak et suyu
50 gram rende kaşar (2 kahve fincanı)
½ çorba kaşığı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
250 gram süt (1 bardak)
4 yumurta
Tuz, karabiber

1 — İki bin gram pırasanın çok yeşil olan kısımlariyle püsküllü olan baş taraflarını kesip attıktan sonra, üstlerindeki iki sıra kabuklarını soymalı ve bunları âzamî bir santim genişliğinde halkalara keserek yıkamalı, iyice süzmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakıp, bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük doğranmış 1 büyük baş soğan koyarak, soğanlar pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra bunlara; 300 gram kıyma ilâve ederek, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar kavurmakta devam etmeli, sonra bu soğanlı kıymalara; ince doğramış olduğumuz pırasaları, yarım çorba kaşığı tuz ve iki kahve kaşığı da karabiber katmalı ve pırasaları, kıymalarla orta hararetteki ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 20 ilâ 25 dakika pişirmelidir.

3 — Sonra bu kıymalı pırasaları, iki ilâ iki buçuk parmak genişliğinden fazla olmamak üzere bir tepsiye döşemeli, üstlerine de, içine bir çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası karıştırılmış iki bardak et suyu ilâve ettikten sonra tepsinin kapağını kapatmalı ve pırasalar pişip, tepsideki suyu da iyice çekerek ancak yağla kalmış bir hale gelinceye kadar, küçük ateşte pişirmeli ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Ilınınca; pırasaların üstlerine, iki kahve fincanı rende kaşar peynirini muntazam bir şekilde serptikten sonra, bir kuşaneye; 4 adet bütün yumurta kırarak, tel veya çatalla iki dakika kadar dövmeli, sonra bunlara; soğuk bir halde bir bardak süt katarak tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, bu yumurtalı sütü tepsideki pırasalara katmalı, sonra da tepsiyi, orta hararetteki fırına sürerek, pırasaları yakmadan 40 ilâ 50 dakika arasında pişirmeli ve dört köşe parçalara kesmeli ve servis yapmalıdır.

494 — KEREVİZ TEREYAĞLI (Sote)

(Vasatî kalorisi: 1580, bir kişiye: 526)

2000 gram kereviz kökü
12 bardak su
½ limon suyu
2 silme çorba kaşığı tuz

Üstüne:
120 gram tereyağ veya Sana (6 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz ile, yarım adet limon suyu koyarak, kaynamağa bırakmalı, kaynayınca buna; soyulmuş, ortasından ikiye bölünmüş ve yarım ay şeklinde doğranmış 2000 gram kereviz kökü ilâve ederek (Şekil: 47) tencerenin kapağını kapatmalı ve kerevizler pişinceye kadar 30 dakika haşlamalı ve sularını süzmelidir.

2 — Suları süzülünce, bunları; içinde ancak erimiş bir halde 6 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana olan tencereye katarak, küçük ateşte sallamak suretiyle kerevizleri ancak beş dakika sote etmeli ve servis yapmalıdır.

495 — KEREVİZ ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 7300, bir kişiye: 1233)

2000 gram kereviz
250 » arpacık soğanı (25 adet)
200 » havuç (6 küçük)
250 » sarı patates (3 orta)
230 » zeytinyağı (1¼ bardak)
5 bardak su

1 büyük limon
Tuz

Haşlamak için:
8 bardak su
1 küçük limon
½ çorba kaşığı tuz

1 — Bir tencereye; bir bir çeyrek bardak zeytinyağı, 25 adet kadar acık soğanı, soyulmuş veya dörde bölünmüş 6 küçükçe soğanla, üstü kamış ve ikiye bölünmüş 6 küçük havuç koyarak 10 dakika kakavurmak suretiyle sebzelerin hafifçe ölmesini temin etmeli ve bir afa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 8 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, 1 küçük limon suyu koyarak, küçük ateşte suyu yavaş yavaş kaynamaya bırakmalı, kaynayınca suya; kabukları tıraş edilircesine derince soyulmuş (Şekil: 47), ortalarından ikiye bölünmüş ve kararmamaları için de her ayıklanan suya atılmış ve süzülmüş 2000 gram kereviz ilâve ederek, 10 dakika haşlamalı ve süzgeçten geçirmek suretiyle süzülmelerini temin etmelidir.

3 — Sonra, süzülmüş olduğumuz kerevizleri, az kavurmuş ve bir tarafa bırakılmış olduğumuz soğan ve havuçlara katarak bunlara; 5 bardak su, 1 adet limon suyu ile, yarım çorba kaşığı da tuz ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, kerevizler yumuşak bir hal alıncaya kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişmeğe bırakmalı, tencereyi ateşten alarak kerevizler iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Kerevizler suyunu çekmesine rağmen yumuşamamış iseler, bir miktar daha sıcak su ilâve ederek pişirmekte devam etmelidir).

496 — KEREVİZ TERBİYELİ

(Vasatî kalorisi: 2210, bir kişiye: 736)

2000 gram kereviz kökü
120 sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
3 bardak su veya et suyu
150 gram kuzu veya koyun eti
120 gram soğan (2 küçük)
Tuz, karabiber (arzuya bağlı)

Terbiyesi:
½ limon suyu
½ bardak kerevizin piştiği su

1 — Bir tencereye; küçük kesilmiş 2 küçükçe soğan, 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, 150 gram kuzu veya koyun eti, 1 tatlı kaşığı tuz ile, 1 kahve kaşığı karabiber (arzuya bağlı) koyarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak ateşte oturtmalı ve soğanlar hafifçe ölünceye kadar aşağı yukarı 25 dakıka arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra da kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır. (Koyun etini yarım saat daha fazla pişirmelidir ve etleri pişirirken, soğan ve etlerin kat'iyen yanmamasına, hattâ esmerleşmesine dikkat etmelidir. Aksi takdirde kerevizler sarı, parlak bir renkte olacakları yerde, esmerleşmiş bir renk almış olurlar).

2 — Diğer taraftan, orta büyüklükteki 2000 gram kerevizin kabuklarını aşağı yukarı yarım santimetre derinlikte kestikten sonra (Şekil: 47), bunları uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli ve kesil-

her kerevizi yarım parmak kalınlığında, yarım ay şeklinde küçük parçalara doğramalı ve kararmamaları için de bunları, içinde su dolu olan bir tencereye atmak suretiyle kerevizleri kesmelidir.

3 — Kesilmeleri sona erince, suyunu dökmeli ve kerevizlere; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile 3 bardak su veya et suyundan yalnız bir buçuk kahve fincanını ilâve etmeli ve tencerenin kapağı kapatılmış olarak gayet kuvvetli ateşte 10 dakika kadar pişirmeli ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Ilınınca; pişmeye bırakılmış olduğumuz soğanlı kuşbaşı etleri, kuşanenin orta kısmına bir çay tabağı kutrunda yaydıktan sonra, bu etin etrafına, ılınmaya bırakmış olduğumuz kerevizleri muntazam bir şekilde döşemek suretiyle etlerin üstlerini kerevizlerle örtmeli (Şekil: 48), sonra bunlara, bir tatlı kaşığı tuz, mütebaki su veya et suyunu da ilâve ederek, tencerenin kapağı kapatılmış olarak kerevizler iyice yumuşak bir hal almcaya kadar, evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak içindeki az miktardaki suyu, kerevizleri bozmadan bir kâseye atmalı, sonra da kuşanenin üstüne bir tabak kapatarak, altüst etmek suretiyle kerevizleri tabağa almalıdır.

5 — Bunu müteakip kuşane veya küçükçe bir kaba iki adet bütün yumurta ile yarım adet limon suyu kattıktan sonra, 3-5 defa çatalla döğmeli, sonra kabı küçük ateşe oturtarak, kuvvetlice dövmekte devam etmek suretiyle, kâseye ayırmış olduğumuz kereviz suyunu azar azar limonlu yumurtalara yedirmeli ve mahlût düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar döğerek, 3-4 dakika daha pişirmeli, sonra terbiyeyi, tabağa almış olduğumuz kerevizlerin üstlerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

497 — YERELMASI ZEYTİNYAĞLI
(Vasatî kalorisi: 2610, bir kişiye: 870)

1000	gram yerelması	4	bardak su
200	» havuç (4 küçük)	½	çorba kaşığı toz şeker
165	» zeytinyağı (¾ bardak)	½	demet dereotu
120	» soğan (1 büyük)	1	limon
30	» pirinç (½ kahve fincanı)		

1 — Bir tencereye; üç çeyrek bardak zeytinyağı, kazınmış, küçük ve yuvarlak kesilmiş 4 orta baş havuç ile, küçük doğranmış 1 büyük başsoğan koyarak, soğanları sarartmadan 5 dakika kadar kavurmalı, sonra bu soğan ve havuçlara; soyulmuş ve irice ceviz büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram yerelması ile, 4 bardak sudan yalnız 1 kahve fin-

canını ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve az su kendini çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle yerelmalarını orta harareteki ateşte böğürtmeğe bırakmalıdır.

2 — Sonra, böğürtmüş olduğumuz bu yerelmalarına, yarım sılme çorba kaşığı toz şekeri, yarım çorba kaşığı tuz ile, sıcak bır halde olmak üzere mütebaki suyu da katarak, yerelmaları yumuşak bir hal alıncaya kadar pişmeğe bırakmalıdır. (Tenceredeki suyu çekmesine rağmen yerelmaları yumuşamamış iseler, bunlara bir miktar daha sıcak su katmalıdır).

3 — Yerelmaları yumuşayınca tencereye; başka bir kap içinde haşlanmış yarım kahve fincanı pirinç ile 1 adet limon suyu katmalı ve beraberce 5 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ateşten almalı ve yerelması soğuduktan sonra tabağa alarak üstlerine kıyılmış yarım demet tereotu serpmeli ve servis yapmalıdır).

498 — KIŞ TÜRLÜSÜ (Zeytinyağlı)

(Vasatî kalorisi: 3750, bir kişiye: 1250)

500	gram havuç (6 büyük)	230	gram zeytinyağı (1¼ bardak)
500	» kereviz (5 orta)	3	bardak su
500	» sarı patates (5 orta)	½	limon suyu
500	» küçük arpacık soğanı (30-40 adet)		Tuz

1 — İçinde yarısına kadar su olan bir tencereye; yarım santim derinliğinde tıras edilircesine soyulmuş ve ortalarından ikiye kesilmiş 5 orta büyüklükte kereviz kökü (Şekil: 47), kazınmış ve uzunluklarına ikiye bölünmüş 6 büyükçe havuç, soyulmuş ve ortalarından ikiye bölünmüş 5 orta büyüklükte sarı patatesle, yine soyulmuş 30-40 kadar da küçük arpacık soğanı koyarak, bunları tenceredeki su içinde yıkamalı ve suyu dökmelidir.

2 — Sonra, suyu dökülmüş bu sebzelere; bir bir çeyrek bardak zeytinyağı 3 bardak su, yarım adet limon suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve sebzeler yumuşayıncaya kadar, bunları orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 45 dakika pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, iyice soğumaya bırakmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

499 — KIŞ TÜRLÜSÜ SADEYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 2475, bir kişiye: 825)

500 gram sarı patates (3 büyük)
400 » kereviz (3 orta)
250 » havuç (3 orta)
500 » pırasa
150 » arpacık soğanı (15 adet)
140 gram sadeyağ veya Vita (7 çorba kaşığı)
200 » koyun döşü
4 bardak et suyu veya su
Tuz

1 — Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, kabuğu soyulmuş 15 adet arpacık soğanı ile, döş tarafından kuşbaşı doğranmış 200 gram koyun eti koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 20 dakika pişirmeli, sonra bunlara; 5 bardak et suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek küçük ateşte bir buçuk saat pişmeye bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, bir başka tencereye; bir bardak su, soyulmuş, yarım parmak inceliğinde ve yarım daire şeklinde küçük doğranmış 3 orta baş kereviz (Şekil: 47), püsküllü ve yeşil tarafları atılmış, üstünün iki yaprağı soyulmuş ve yarım parmak uzunlukta parçalara doğranmış 500 gram pırasa ile, bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı veya Vita koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve tencereyi ikide bir sallamak suretiyle, bunları kuvvetlice ateşte 15 dakika kadar sote edercesine pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, kereviz ve pırasaları suyu ile birlikte, olduğu gibi et tenceresine katmalı ve pişirmekte devam etmelidir.

3 — Bunu mütakip, bir tavaya; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita yağı koyarak hafifçe kızdırmalı, sonra bu yağa; üstleri kazınmış, meyilli olarak ince kesilmiş 3 orta baş havuç katarak, havuçları yağda 3-4 dakika sote edercesine pişirmeli, sonra da havuçları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak yağdan çıkararak, bunları da et tenceresine katmalı, sonra tavadaki kızgın yağa, soyulmuş, yarım parmak kalınlığında ve yarım daire şeklinde parçalara doğranmış 2 büyük sarı patates ilâve ederek, tavayı sallamak suretiyle patatesleri de yağda 5 dakika kadar sote ettikten sonra, bunları da yağı ile birlikten olduğu gibi et tenceresine katmalı, et ve sebzeler iyice pişmiş bir hale gelinceye kadar orta hararetteki ateşte pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

500 — HAVUÇ TEREYAĞLI (Sote)

(Vasatî kalorisi: 1276, bir kişiye: 425)

1250 gram havuç
10 bardak su
2 silme tatlı kaşığı tuz

Üstne:
120 gram tereyağ veya Sana (6 çorba kaşığı)
2 tatlı kaşığı pudra şekeri

Not: Kereviz yerine, kazınmış ve küçük kesilmiş havuç kullanmak suretiyle (494) numarada tarif edildiği veçhile aynen kereviz sote gibi yapmalıdır. Ancak havuçlar yağda sote edilirken, 2 tatlı kaşığı pudra şekeri ilâve etmek icap eder.

501 — HAVUÇ KIZARTMASI YOĞURTLU

(Vasatî kalorisi: 3590, bir kişiye: 1176)

1500 gram büyük kızartmalık havuç
10 bardak su
Kızartmaya:
300 gram un (6 kahve fincanı)
420 gram su (5½ kahve fincanı)
330 gram rafine çiçekyağı (1½ bardak)
500 » yoğurt
Tuz

1 — Bir tencereye 10 bardak su koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kazınmış, bıçak sırtı inceliğinde meyilli dilimlere kesilmiş, kızartmalık tâbir edilen, gayet büyüklerinden 1500 gram havuç dilimlerini atarak, havuçlar az yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı, süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu süzmeli ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

2 — Havuçlar soğuyunca, bir sahan veya çukur tabağa; 6 silme kahve fincanı un koyduktan sonra, üstüne azar azar ve sicim gibi akıtmak suretiyle beş buçuk kahve fincanı da su ilâve etmeli ve bir taraftan da hızlıca karıştırarak bunları düğün çorbası koyuluğunda bir bulamaç haline getirmelidir.

3 — Bulamacın hazırlanması sona erince, soğumaya bırakmış olduğumuz havuçları teker teker olmak üzere bulamaç una batırarak, üstlerini bulamaçlamalı, sonra da üstleri bulamaçlanmış bu havuçları, her seferinde dört beş dilimden fazla olmamak üzere, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış bir buçuk bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak havuçların evvelâ bir, sonra da diğer tarafları nar gibi oluncaya kadar orta hararetteki ateşte kızartmalı ve kızarmış bu havuçları delikli kepçe ile tabağa alarak diğer partiyi tavaya atmak suretiyle bütün havuçları böylece kızartmalı ve yanında döğülmüş ve hafifçe sulandırılmış yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.

502 — HAVUÇ PİLÂKİSİ

(Vasatî kalorisi: 2320, bir kişiye: 773)

1200	gram havuç	4	bardak su
165	» zeytinyağı (¾ bardak)	½	çorba kaşığı toz şeker
150	» soğan (2 orta)	½	demet maydanoz
30	» pirinç (½ kahve fincanı)		Tuz

Not: Yerelması yerine, havuç kullanmak suretiyle (497) numarada tarif edildiği veçhile aynen yerelması gibi yapmalıdır. Ancak buna limon katılmaz.

503 — PATATES HAŞLAMASI TEREYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 1655, bir kişiye: 551)

1250	gram sarı patates	1	demet maydanoz
90	» tereyağı veya Sana (5½ çorba kaşığı)		Tuz

1 — Bir tencereye; yıkanmış 1250 gram sarı patates, 1 çorba kaşığı tuz ile, üstlerini rahatça kaplıyabilecek kadar su koyarak ateşte oturtmalı ve patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar, aşağı yukarı 30 dakika küçük ateşte haşlanmaya bırakmalı ve sudan çıkararak kabuklarını soymalıdır.

2 — Sonra, soyulmuş bu patatesleri bir tabağa yerleştirdikten sonra üstlerine: yıkanmış ve kıyılırcasına küçük doğranmış 1 demet maydanoz, erimiş ve ılık bir halde beş buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

504 — PATATES SOTESİ

(Vasatî kalorisi: 1725, bir kişiye: 585)

1250	gram sarı atates		Tuz
100	» tereyağ (5 çorba kaşığı)		

1 — Bir tencereye, yıkanmış 1250 gram sarı patates, 1 çorba kaşığı tuz ile, üstlerini rahatça kaplıyabilecek kadar su koyarak ateşe oturtmalı ve patatesler ancak yumuşak bir hal alıncaya kadar, aşağı yukarı 25 dakika haşlamalı ve sudan çıkararak kabuklarını soymalı ve yarım parmak kalınlığında yuvarlak dilimlere kesmelidir.

2 — Sonra, yayvanca bir tencereye veya sahana; beş silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana koyarak eritmeli, sonra erimiş bu yağa, yuvarlak dilimlere kesmiş olduğumuz patatesleri ilâve ederek, kapağını kapatmalı ve bir müddet sonra diğer tarafını çevirmek suretiyle patateslerin her iki tarafları hafifçe pembeleşinceye kadar ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 15 ilâ 20 dakika sote etmeli ve tencereyi ateşten ala-

rak, üstlerine yıkanmış ve kıyılmış yarım demet maydanoz ile 1 tatlı kaşığı da tuz serpmeli ve derhal servis yapmalıdır.

505 — PATATES PÜRESİ

(Vasatî kalorisi: 1910, bir kişiye: 636)

1250 gram beyaz patates
100 » tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)
300 gram süt (¼ bardak)
Tuz

1 — Bir tencereye; soyulmuş ve küçük doğranmış 1250 gram pürelik beyaz patates koyarak, üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar su ilâve etmeli, sonra da patatesler iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 25 dakika haşlamalı ve bir süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu döktükten sonra, bunları kalınca delikli bir kalbur veya pompres tâbir edilen makineden geçirmek suretiyle püre haline getirmelidir. (Patatesler et suyunda haşlanacak olursa, yağ miktarını 100 gramdan 50, hattâ hastalar için 20 grama düşürmek mümkündür).

2 — Sonra, püre patateslere; 5 silme çorba kaşığı terayağ veya Sana ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek hafifçe ateş üstünde aşağı yukarı 5 dakika kadar tel veya çatalla karıştırmak suretiyle yağı patateslere yedirmeli, sonra da bunlara; sıcak veya ılık bir halde bir bir çeyrek bardak da süt katarak, tekrar iyice bir karıştırmalı ve servis yapmalıdır.

Not : Bu püreye 300 gram süt yerine, 150 gram süt, 150 gram da çiğ krema konulacak olursa daha nefis olur.

506 — PATATES TAVASI

(Vasatî kalorisi: 2025, bir kişiye: 675)

1250 gram sarı patates
280 gram rafine çiçek yağı (1¼ bardak)
Tuz

1 — İçinde kızdırılmış ve bir bir çeyrek bardak vejetalin veya çiçekyağı olan tavaya; soyulmuş ve parmak şeklinde ince uzun veya yarım parmak kalınlığında yuvarlak doğradıktan sonra 15 dakika kadar soğuk suda yatırılmış, süzülmüş ve peçeteye yaymak suretiyle kurulanmış 1250 gram sarı patates atarak, patateslerin hafifçe renkleri dönünciye kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 8 dakika az kızartmalı ve patatesleri bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tavadan çıkararak bir sahana almalı, ancak bir dakika dinlenmeye bırakmalıdır.

2 — Bir dakika sonra, dinlenmis patatesleri, tekrar ateş üstündeki kızgın yağa atarak, patateslerin her bir tarafları nar gibi oluncıya kadar, arada bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 10 ilâ 12 dakika daha

kızartmalı ve iyice süzülmüş olarak tavadan tabağa almalı ve tuzladıktan sonra servis yapmalıdır.

507 — PATATES HASIR (Pome Paille)

(Vasatî kalorisi: 1910, bir kişiye: 636)

1250 gram sarı patates

280 gram rafine çiçek yağı (1¼ bardak)
Tuz

1 — Soyulmuş 1250 gram sarı patateslerden bıçak sırtı inceliğinde yuvarlaklar kestikten sonra bunları üst üste koyarak kibrit çöpü biçiminde ince uzun şekilde kesmeli ve içinde soğuk su olan tencereye atmalıdır.

2 — Ayıklanmaların sona erince, patatesleri bir peçeteye yayarak iyice kurulamalı, sonra da bunları, ancak dört seferde olmak üzere, içinde kızdırılmış bir bir çeyrek bardak vejetalin veya rafine çiçekyağı olan tavaya atarak, patateslerin her bir tarafları nar gibi oluncıya kadar arada bir karıştırmak suretiyle her bir patiyi 3-4 dakıka arasında kızartmalı, süzülmüş olarak tabağa alarak tuzlamalı ve servis yapmalıdır.

508 — PATATES CIPS

(Vasatî kalorisi: 1910, bir kişiye: 636)

Not : Kibrit çöpü şeklinde kesecek yerde, bıçak sırtı inceliğinde yuvarlak kesmek suretiyle, yukarıda (507) numarada tarif edildiği veçhile aynen hasır patates gibi hazırlamalıdır. Ancak, yuvarlak kesilmiş patatesleri, ikide bir suyunu değiştirmek suretiyle 4-5 saat soğuk suda yatırmak, sonra kızartmak icap eder.

509 — PATATES KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 3755, bir kişiye: 1251)

1500 gram sarı patates
80 » sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
120 » vejetalin (6 çorba kaşığı)
300 » soğan (3 büyük)
250 » kıyma

500 gram domates (3 büyük) veya
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (tercihan TAMEK)
3 bardak su
3 yeşil biber (varsa)
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan koyarak 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara: 250 gram kıyma, 2 kahve kaşığı karabiberle 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinciye kadar aşağı yukarı 15 dakika kavurmakta devam etmeli, sonra da bu soğanlı kıymalara; ka-

bukları soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates veya yarım bardak suda hallolmuş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve etmeli ve gayet küçük ateşte hafif pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Kıymalar pişmekte iken, diğer taraftan da 1500 gram sarı patatesin kabuklarını soyduktan sonra, bunları ister parmak kalınlığında yuvarlaklara, ister dörde kesmek suretiyle küçük parçalara doğramalı ve kararmamaları için de, patatesleri, içinde su olan bir tencereye atmalı ve sonra da patatesleri bir süzgeçten geçirmek suretiyle sularını döktükten sonra bunları iki üç seferde olmak üzere, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 6 silme çorba kaşığı vejetalin olan tavaya atarak, patateslerin her bir tarafları hafifçe pembeleşinciye kadar kızartmak ve kızaranları yağdan çıkararak kıyma tenceresine katmak ve diğer parti patatesleri tavaya atmak suretiyle bütün patatesleri böylece kuvvetli ateşte arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalıdır. (Son parti patatesleri kızarttıktan sonra bunları tavanın içindeki yağı ile birlikte kıyma tenceresine katmalıdır.)

3 — Sonra, kıymalı patates tenceresine; 3 bardak su, küçük kesilmiş 3 yeşil biberle 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve patatesleri orta hararetteki ateşte 25 ilâ 30 dakika daha pişirmeli, tabağa alarak servis yapmalıdır.

510 — PATATES KIYMALI FIRIN

(Vasatî kalorisi: 3755, bir kişiye: 1251)

Not : Bir sıra patates, bir sıra kıyma olmak üzere tepsiye döşemek suretiyle yukarıda (509) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı patates gibi hazırlamalıdır. Ancak tepsiye 3 bardak yerine 2 bardak su koymak ve fırında pişirken de ilk 15 dakika tepsinin üstü kapatılmış olarak, patatesleri 45 dakika pişirmek icap eder.

511 — PATATES ETLİ

(Vasatî kalorisi: 3855, bir kişiye: 1284)

Not: Kıyma yerine, 300 gram koyun döşü kullanmak suretiyle (509) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı patates gibi hazırlamalı ve pişirmelidir. Ancak etler sularını çekince 1 bardak su katarak fazladan bir buçuk saat pişirmek icap eder.

512 — PATATES PİLÂKİSİ

(Vasatî kalorisi: 2840, bir kişiye: 946)

1000 gram patates (6 büyük)
250 » havuç (6 küçük)
175 » zeytinyağı (¾ bardak)
250 » soğan (3 orta)
400 » domates (3 orta) veya
¾ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
1½-2 bardak su
10 diş sarmısak
1 tatlı kaşığı şeker
1 demet maydanoz
Tuz

1 — Bir tencereye; üç çeyrek bardak zeytinyağı ile, küçük doğranmış 3 orta baş soğan koyarak, soğanlar az pembeleşinciye kadar kavurmalı, sonra bunlara, kazınmış ve yarım parmak kalınlığında meyilli kesilmiş 250 gram havuç katarak, havuçları da soğanlarla 1-2 dakika kavurduktan sonra bunlara, soyulmuş ve küçük doğranmış 3 orta domates veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, soyulmuş 10 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı toz şeker, bir buçuk tatlı kaşığı da tuz ile, iki üç dakika sonra olmak üzere 2 bardak da su ilâve ederek., 10 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

2 — On dakika sonra bunlara, soyulmuş ve yarım parmak kalınığında, yarım ay şeklinde doğranmış 1000 gram sarı patates katarak, patates ve havuçlar iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar orta harareteki ateşte aşağı yukarı 25 ilâ 30 dakika daha pişirmeli, üstüne kıyılmış 1 demet maydanoz serpmeli ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

513 — PATATES KÖFTESİ

(Vasatî kalorisi: 3965, bir kişiye: 1321)

1000 gram sarı patates
200 » rende kaşar (2 bardak) veya
250 » beyaz peynir
40 » un (¾ kahve fincanı)
3 bütün yumurta
335 gram rafine çiçek yağı (1½ bardak)
Tuz, karabiber

1 — Bir tencereye; yıkanmış 1000 gram sarı patates ile, üstlerini rahatça kaplıyabilecek kadar su koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve patatesleri 25 ilâ 30 dakika kadar haşladıktan sonra sularını süzmeli ve kabuklarını soymalıdır. (Su içinde patatesler çatlamaya yüz tutar tutmaz derhal sudan çıkarmalıdır, aksi takdirde patatesler su çeker ve böylelikle bunları hamur haline getirmek ve kızartmak kabil olmaz).

2 — Sonra, kabukları soyulmuş bu patatesleri, et makinesi veya pompres (patates sıkıcı) ten geçirerek püre haline getirmeli, sonra da püre

halindeki sıcak veya ılık patatesleri soğutmadan bunlara; ıkı bardak rende kaşar veya gravyar, yahut da ezilerek macun haline getirilmiş 250 gram beyaz peynir, üç çeyrek kahve fincanı un, 3 adet bütün yumurta, 1 kahve kaşğı karabiber, yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, iyice yoğurmak suretiyle bunları hamur yapmalıdır.

3 — Sonra, elde edilen bu hamurdan, irice ceviz büyukluğünde parçalar kopararak, iki avuç içinde yuvarlamak suretıyle bunlara, parmak biçiminde şekiller verdirmeli ve yapışmaması içjn de bunları, içi hafifçe unlanmış bir tepsiye döşemeli, sonra da bu patatesleri, içinde kızdırılmış bir buçuk bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, harareti bir parçacık azaltmalı ve köftelerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı, sonra da köfteleri bir delikli kepçe ile tavadan tabağa alarak derhal servis yapmalıdır. (Köfteler pişerken çatlamağa başlarsa ateşin hararetini arttırmalıdır).

Not: Kullanılacak olan patates, 10 ilâ 45 günlük arasında yeni mahsul taze patates ise; patates dozunu yüzde 20 ilâ 25 nisbetinde arttırmak, yâni yukarıda gösterilen malzeme miktarına nazaran patates dozunu 1000 gramdan 1250 grama iblâğ etmek icap eder. Aksi takdirde köftelerin tavada dağılmasına sebebiyet verilmiş olur.

514 — KURU FASULYE ETLİ

(Vasatî kalorisi: 3115, bir kişiye: 1038)

400 gram kuru fasulye (2 bardak)
250 » koyun döşü
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
300 » soğan (3 büyük)
500 gram domates (3 büyük) veya
100 » tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK) (1 kahve fin.)
4-5 » bardak su veya et suyu
1 sivri kırmızı biber
Tuz

1 — Bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük doğranmış 3 büyük soğan koyarak, 5 dakika kadar kavurmalı, sonra soğana, kuşbaşı doğranmış 250 gram koyun döşü ilâve ederek, etler sularını salıp da tekrar çekinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmakta devam etmeli, sonra da bu soğanlı etlere, soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates veya 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası 1 sivri kırmızı biber, 4-5 bardak su veya et suyu ile, yarım çorba kaşığı da tuz katarak, gayet küçük ateşte 45 dakika kadar pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, 8-10 saat kadar soğuk suda ıslatılmış 2 bardak kuru fasulyenin suyunu döktükten sonra, bunları bir tencere içinde kaynamakta olan suya atarak, ateşi hafifçe kısmalı ve fasulyelerin renkleri dönüp de az pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 30 dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, fasulyeleri iyice süzmeli, sonra bu fasulyeleri, küçük ateşte pişmeğe bırakmış olduğumuz kuşbaşı etlere ilâve ederek, fasulyeler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

Not: Cinsleri itibariyle, fasulyeler bazan geç pişmektedirler. Bu takdirde, suyu azalmış tencereye bir miktar daha sıcak su katmalıdır.

515 — FASULYE PİLÂKİSİ

(Vasatî kalorisi: 4130, bir kişiye: 1376)

400 gram kuru fasulye (2 bardak)
280 » zeytinyağı (1¼ bardak)
100 » sarı patates (1 büyük)
75 » kereviz kökü (1 orta)
75 » havuç (1 büyük)
100 » soğan (1 büyük)
5 diş sarımsak
½ çorba kaşığı toz şekeri
4 bardak su
½ demet maydanoz (üstüne)
Tuz

1 — Bir gece evvelinden soğuk suda yatırılmış 2 bardak kuru fasulyenin suyunu döktükten sonra bunları, içinde kaynar bir halde 12 bardak su olan tencereye atarak, ateşin hararetini hafifçe kısmalı ve fasulyelerin renkleri dönüp de az pişmiş bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 30 dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, süzgeçten geçirmek suretiyle fasulyeleri süzülmeye bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir tecereye; bir çeyrek bardak zeytinyağı ile, küçük kesilmiş 1 büyükçe baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe ölünciye kadar karıştırarak kavurmalı, sonra bu soğanlara, 4 bardak da su ilâve ederek kaynamaya bırakmalıdır. (Küçük parçalara doğranmış 1 büyük domates de katılabilir.)

3 — Su kaynayınca buna; üstü kazınmış ve yarım santim inceliğinde halkalara kesilmiş 1 büyükçe havuç, kabuğu soyulmuş ve yine küçük parçalara doğranmış 1 sarı patates, üstü soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 1 orta baş kereviz kökü, 5 diş sarımsak, yarım çorba kaşığı toz şeker, yeşil tarafları da dahil olduğu halde ikişer santim uzunluğunda parçalara kesilmiş 5 adet yeşil soğan, yarım çorba kaşığı tuz ile, haşlamış ve iyice süzmüş olduğumuz fasulyeleri de ilâve ederek, tencere-

nin kapağını kapatmalı ve fasulyeler yumuşak bir hal almıcıya kadar, ortadan daha az hararetteki ateşte pişmeye bırakmalıdır.

4 — Fasulyeler yumuşayınca, bunlara; kalan 1 bardak zeytinyağını ilâve ederek bir 15 dakika daha pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak ancak fasulyeler iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve üstüne, ince kıyılmış maydanoz serpilmiş olduğu halde servis yapmalıdır. (Fasulyeler iyice soğumadan tencereden tabağa alınacak olursa, üstleri çatlar).

516 — KURU BARBUNYA FASULYESİ ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 4235, bir kişiye: 1411)

400	gram kuru barbunya fasulyesi	275	gram zeytinyağı (1½ bardak)
300	» soğan (3 büyük)	150	» havuç (2 orta)
400	» domates (3 büyük) veya	4-5	bardak su
¾	kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)	1	tatlı kaşığı toz şeker
			Tuz

1 — Bir tencereye; bir bir çeyrek bardak zeytinyağı ile, küçük kesilmiş 3 büyük soğan koyarak 7-8 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara; kazınmış ve meyilli olarak doğranmış 2 orta havuç ilâve ederek, soğanları havuçlarla da 2-3 dakika kavurmalı, sonra da bunlara; soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyükçe domates veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 4-5 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, 1 tatlı kaşığı da toz şeker katarak kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Kaynayınca bunlara; 8-10 saat kadar soğuk suda ıslatılmış, süzülmüş ve sonra da kaynar suya atılarak 20 dakika haşlanmış ve iyice süzülmüş 400 gram da kuru barbunya fasulyesi ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve fasulyeler iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte pişirmeli, soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis ypmalıdır.

517 — NOHUT ETLİ

(Vasatî kalorisi: 3159, bir kişiye: 1053)

Not: Kuru fasulye yerine, nohut kullanmak suretiyle (514) numarada tarif edildiği veçhile aynen kuru fasulye gibi pişirmelidir. Ancak nohutları bir gece evvelinden ıslatırken buna 1 çorba kaşığı da tuz ilâve etmek icap eder.

518 — NOHUT YAHNİSİ

(Vasati kalorisi: 2896, bir kişiye: 965)

300 gram nohut
400 » koyun döşü
100 » sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
400 » arpacık soğanı (30-40 adet)
400 gram domates (3 büyük) veya ¾ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
4-5 bardak su veya et suyu
Tuz

Not: Yukarıda gösterilen malzeme ile, (248) numarada tarif edildiği veçhile aynen kuru fasulye yahnisi gibi pişirmelidir. Ancak nohudu bir gece evvelinden ıslatırken bunlara 1 çorba kaşığı da tuz ilâve etmek icap eder.

519 — KIYMALI MERCİMEK

(Vasati kalorisi: 2910, bir kişiye: 970)

400 gram siyah mercimek
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
300 » soğan (3 büyük)
200 » yağlıca kıyma
400 » domates (2 büyük) veya
75 gram tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK) (¾ kahve fincanı)
8 bardak su veya et suyu
1 kahve kaşığı karabiber
Tuz

1 — Bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ, veya Vita yağı ile, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan koyarak, soğanları 5 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara; 200 gram kıyma, 1-2 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 15-20 dakika kadar pişirmeli, sonra da bunlara; soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 8 bardak da su veya et suyu katarak, gayet küçük ateşte kıymaları pişmeye bırakmalıdır.

2 — Kıyma hazırlanmakta iken, diğer taraftan da; tasları ayıklanmış, bir gece suda yatırılmış siyah mercimeklerin suyunu döktükten sonra, bunları, içinde kaynamakta 12 bardak su olan bir tencereye katarak, mercimekleri ancak 10 dakika haşlamalı, sularını dökmeli, sonra da süzülmüş bu mercimekleri, hafif hafif pişmekte olan kıymalı suya ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve mercimekler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar, ortadan daha az harareteki ateşte 45 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

519 bis. — KIRMIZI MERCİMEK MISIR USULÜ

(Vasatî kalorisi: 2150, bir kişiye: 717)

300 gram kırmızı mercimek
1 büyük baş soğan
4 diş sarmısak
10 bardak et suyu
1 çay kaşığı kimyon
1 büyük domates
200 gram ince doğranmış soğan (2 büyük)
60 » tereyağ (3 çorba kaşığı)
80 » pirinç (1 kahve fincanı)
Tuz ve biber

1 — Bir tencereye ayıklanmış ve yıkanmış 300 gram kırmızı mercimek 10 bardak et suyu 1 büyük baş soğan, 4 diş sarımsak, 1 büyük domates ile 1/2 çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, tencereyi orta hararetteki ateşe oturtmalı, mercimekler iyice ezik bir hal alıncıya kadar haşlamalı. Sonra da mercimeklerin suyunu süzmek suretiyle suyunu bir yana bırakmalı. Süzülmüş mercimekleri de bir kalburdan geçirmeli ve sonra da elde edilen bu püreyi bir yana bırakmış olduğumuz et suyuna katmalıdır.

2 — Sonra elde edilen mercimekli et suyuna 1/2 tatlı kaşığı karabiber 1 çay kaşığı kimyon ilâve ederek, suyu kaynamağa bırakmalı. Kaynayınca: buna yıkanmış 1 dolu kahve fincanı pirinç ilâve etmeli ve pişmeğe bırakmalıdır.

3 — 3 silme çorba kaşığı tereyağ veya sana, diğer taraftan küçük bir kaba çentilircesine de küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan ilâve ederek, soğanlar pembemsi bir hal alıncıya kadar kavurmalı ve kavrulmuş soğanı mercimeklere ilâve etmek suretiyle iyice bir karıştırmalı tabağa alarak servis yapmalıdır.

520 — KURU BAKLA EZMESİ (Fava)

(Vasatî kalorisi: 3113, bir kişiye: 1037)

400 gram kuru bakla
300 » soğan (3 büyük)
115 » zeytinyağı (½ bardak)
8 bardak su
½ demet dereotu
½ çorba kaşığı toz şeker
Tuz
Üstüne:
60 gram zeytinyağı (1 kahve fin.)
1 adet limon
½ demet dereotu

1 — Bir tencereye; sadece yıkanmış, 400 gram iç kabukları çıkmış halde satılan kuru bakla, dörde bölünmüş 3 büyük baş soğan, yarım bardak zeytinyağı, 8 bardak su, yarım çorba kaşığı toz şekerle, 2 tatlı kaşığı

da tuz koyarak kapağını kapatmalı ve baklalar iyice pişip de dağılır bir hal alıncıya kadar ortadan daha az hraretteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Pişince, baklaları bir kevgir veya süzgeçten geçirerek püre haline getirdikten sonra bunlara; kıyılmış yarım demet de tereotu ilâve etmeli ve tekrar ateşe oturtarak, ancak bir taşım daha kaynattıktan sonra derhal tabağa dökmeli ve iki saat kadar bir tarafa bırakarak, iyice donduktan sonra üstüne; 1 kahve fincanı zeytinyağ gezdirmeli ve yanında limon olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Küçükçe kesilmiş soğanlar zeytinyağında pembeleştirildikten sonra, 8-10 saat suda yatırılmış ve süzülmüş baklaları ilâve ederek, bir iki dakika kavrulduktan sonra su vesairesi ilâve edilmek suretiyle de baklayı pişirmek kabildir. Bu tarzda pişirilen baklalar daha lezzetli fakat ağırca olurlar.

521 — KURU BAMYA ETLİ

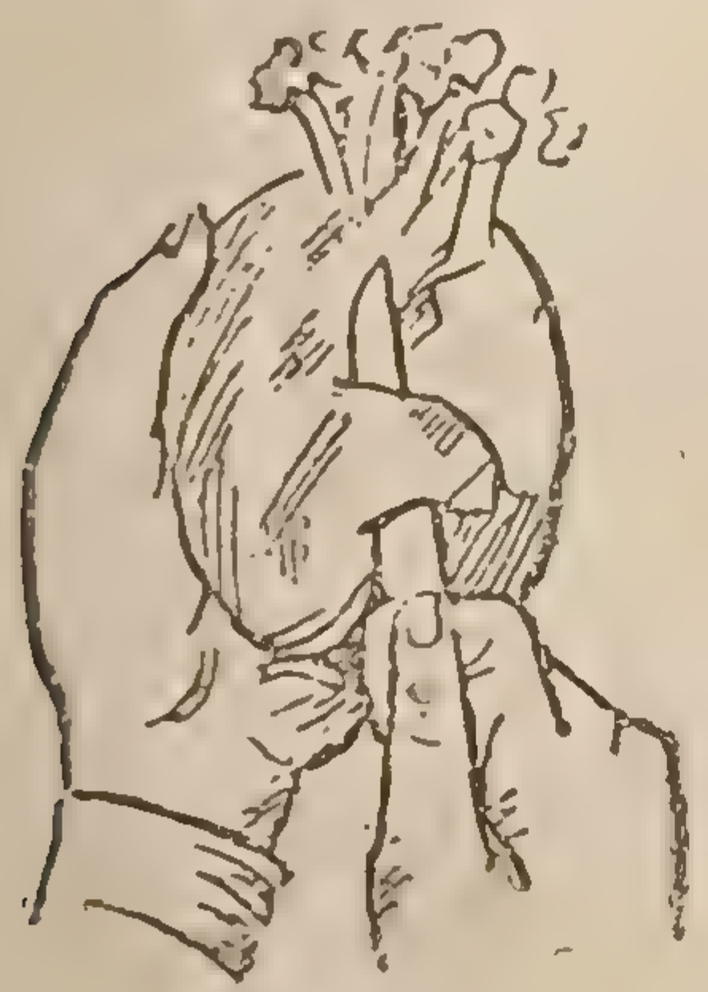
(Vasatî kalorisi: 2465, bir kişiye: 821)

150	gram	kuru bamya	100	gram	havuç (1 büyük)
200	»	sadeyağ veya Vita (10 çorba kaşığı)	6	bardak	su veya et suyu
250	»	soğan (3 orta)	2	adet	limon
250	»	koyun döşü			Tuz

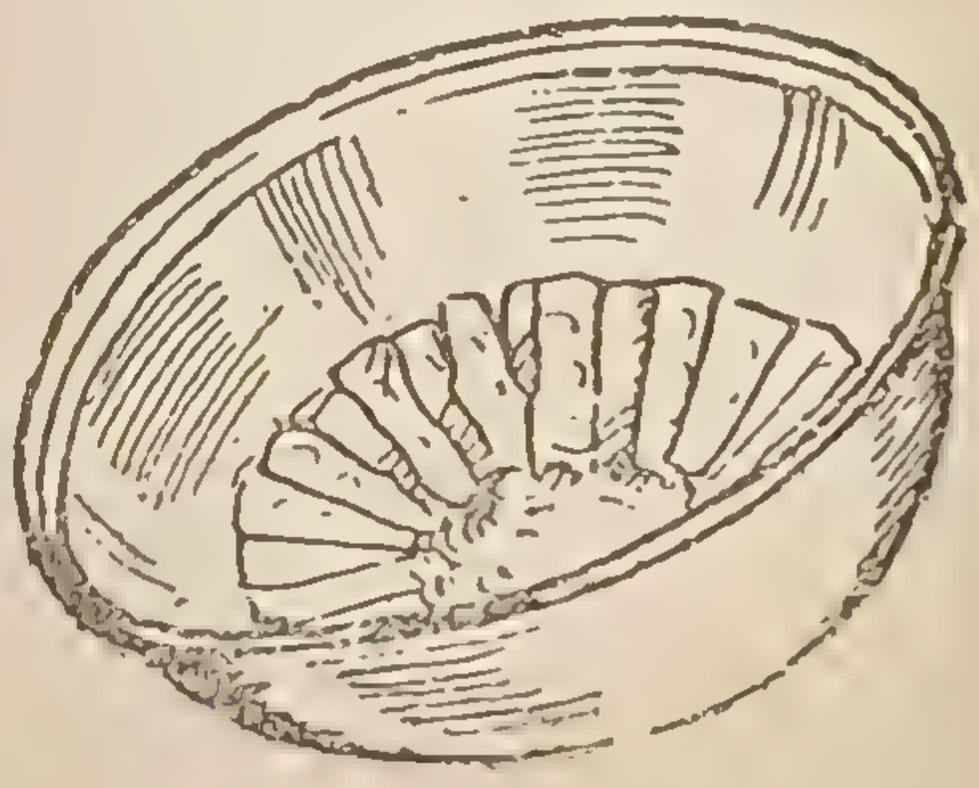
1 — Bir tencerenin dörtte üçüne kadar su doldurduktan sonra buna, 1 limon sıkarak suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; ipleri ile birlikte olmak üzere, 150 gram kuru bamya ilâve ederek, bamyaları ancak 10 dakika haşlamalı ve haşlanmış bamyaları ateşten alarak, üstüne bir miktar soğuk su ilâve etmeli ve bamyalar içinde oldukları halde, su iyice soğuyup da bamyalar şişinciye kadar bunları bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da bir tencereye; 10 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita yağı, küçük doğranmış 3 orta baş soğan ile, kuşbaşı doğranmış 250 gram koyun döşü koyarak, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle bunları 15 ilâ 20 dakika arasında pişirmeli, sonra bu etlere; kazınmış ve yarım parmak en ve boyunda küçük parçalara doğranmış bir büyükçe havuç, 6 bardak su veya et suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve orta hararetteki ateşte bir saat pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Bir saat sonra, tencereye; ılık su içinde bir tarafa bırakmış olduğumuz bamyaları, suyu iyice süzülmüş ve ipleri çekilmek suretıyle çıkarılmış olarak ilâve ettikten sonra bunlara; bir adet de limon suyu katmalı, sonra da suyun üstünde hâsıl olan köpükleri bir delikli kepçe ile itinalı bir surette alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve bamyalar iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar bunları aşağı yukarı bir ilâ bir bir çeyrek saat arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.



(Şekil: 47)
Kereviz köklerinin siyah kabuklarının, az derince olarak soyuluşu. (Kereviz köklerinde, kabuk ile yenecek iç kısmı bir tabaka halinde birbirlerinden ayıran bir çizgi mevcuttur. İşte kerevizleri bu çizgiderinliğinde soymalıdır).



(Şekil: 48)
Bakla, fasulye, kabak vesairenin tencereye muntazam bir şekilde bastırılışı, istiflenişi.

Fasıl : 11

MUHTELİF PİLAV VE MAKARNALAR

Pilâv ve makarna porsiyonları: Reçetelerimiz; iki kap üzerinden 3 kişinin doyabilmesi için hesaplanmıştır. Tesbit edilen bu ölçülerde yapılacak herhangi bir kap veya kişi değişiklikleri, aynı zamanda porsiyonlarca tesbit edilen pirinç, bulgur, kuskus ve makarna miktarlarının da değiştirilmelerini gerektirir. Buna nazaran kap veya kişi adetlerinin artış veya eksilişlerinde porsiyonların ihtiva etmesi icap eden pilâv ve makarna gramlarını mütenasip bir şekilde gösterir cetveldir :

Kap adetleri	Çocuklar	1 kişi	2 kişi	3 kişi	4 kişi	5 kişi
	Pirinç Makarna Kuskus Bulgur	Pirinç Makarna Kuskus Bulgur	Pirinç Makarna Kuskus Bulgur	Pirinç Makarna Kuskus Bulgur	Pirinç Makarna Kuskus Bulgur	Pirinç Makarna Kuskus Bulgur
	Gram	Gram	Gram	Gram	Gram	Gram
1 kap yemek üzerinden	150	300	600	900	1200	1500
2 » » »	80	170	330	500	675	850
3 » » »	50	100	200	300	400	500
4 » » »	30	60	120	180	250	300

PİRİNÇ, MAKARNA, BULGUR VE KUSKUSLAR HAKKINDA LÜZUMLU İZAHAT :

Pirinç : Pirinçlerin pilâvlık, lâpa veya dolmalık ve çorbalık olmak üzere muhtelif kaliteleri olduktan başka, pilâvlıkların da yine çeşitli cinsleri vardır. Bunlar kıymet ölçüsü ile şöyle sıralanmalıdır: Karolina, Bursa Viyolin, Hatay, Pembegöbek, Tosya makineli, Boyabat, unsuz, Boya-

bat unlu, Kazıdere, Diyarbakır, Komolino, ve Teldervîş'tir. Bunlardan başka bir de lüks pirinç olarak Amberbu İran pirinci mevcuttur. Pirinçlerin; cins ve kalitelerinden başka bir de bunların taze veya bayatlık keyfiyeti vardır ki, pilâvların tane tane olabilmeleri için buların rolü büyüktür. Binaenaleyh pirinçleri alırken bunları altı aylığı geçmiş, nisbeten eski pirinçler olmasına dikkat etmelidir.

Bulgur : Piyasaca makbul tanınan her ne kadar, açık sarı renkteki Karaman bulguru ise de, Adana'nın esmer bulguru, lezzet bakımından Karaman bulgurundan çok daha üstündür. Her hangi cins bulgur olursa olsun bunların taşsız ve orta irilikte olmalarına dikkat etmelidir. Fazla iri ve çok kırıklı bulgurlar makbul sayılmazlar. (Bulgurların imkân nisbetinde yıkanılmadan pişirilmeleri şayanı tavsiyedir).

Kuskus : Biri köy, diğeri fabrika kuskusu olmak üzere iki cinstir. Köy kuskusları içinde çok mükemmelleri olmakla beraber, gayet fena hazırlanmış olanrı da yok değildir. Fakat fabrikalarda yapılan kuskuslar daha fennî bir şekilde hazırlanmakta olduklarından, bunları tercih etmek daha yerinde olur.

Makarnalar: Makarnaların; irmikli olanları makbuldür. Unla imal edilen makarnalar un koktuktan başka, aynı zamanda suda derhal lâpalaşarak yapışık bir hal alırlar. Bu itibarla makarnaları alırken daima bunların markalarına bakarak irmikli olmalarını tercih etmelidir. Geç pişen ve lâpa olmıyan makarnalar iyi makarna demektir.

100 Gram Pirinç	100 gram bulgur	100 gram kuskus	100 gram makarna
366 kalori	358 kalori	370 kalori	370 kalori

Servis edilmeleri : Pilâv ve makarnalar; çorba, yumurta, balık, et ve sebzeden sonra, börek ve tatlıdan evvel servis yapılmalıdır.

522 — PİRİNÇ PİLÂVI (Salma)

(Çok iyi cins ve eski pirinçlerle pişirme usulü)
(Vasatî kalorisi 2905, bir kişiye 968)

500 gram pirinç (2 bardak)
750 » su veya et suyu (3 bardak)
20 gram sadeyağ veya tereyağ
80 » Vita veya Sana (4 çorba kaşığı)
Tuz

1 — Bir tepsiye, 2 tepeleme dolu bardak pirinç koyarak, taş ve darılarını ayıklamalı, sonra pirincin iyice üstünü kaplıyacak kadar sıcakça su ile 1 dolu çorba kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra, su iyice soğuyuncıya kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Su çok kaynar olmamalıdır).

2 — Su soğuyunca; pirinçlerden duru bir su çıkıncıya kadar, üç beş defa soğuk suda yıkamalı, sonra da iyice süzmelidir. (Pirinçleri iki avuç içinde fazla sıkmadan, fakat ovalarcasına yıkamalıdır).

3 — Sonra bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sade veya tereyağ ile 4 silme çorba kaşığı vita veya sana koyarak, yağı hafifçe kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa 3 bardak su veya et yahut tavuk suyu ile 1 silme çorba kaşığı da tuz ilâve derek, yağlı suyu kaynamaya bırakmalı, sonra da kaynamakta olan bu suya, yıkanmış ve süzmüş olduğumuz pirinçleri katarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak, pirinçler suyunu çekinciye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişmeğe bırakmalıdır. (Tencerenin dibi tutmamasına ehemmiyetle dikkat etmelidir. Bu itibarla, tencere hafifçe cızırdayınca ateşi daha fazla kısmalıdır).

4 — Pirinç suyunu çekince; tencerenin üstüne bir peçete, peçetenin üstüe de tencerenin kapağını kapattıktan sonra, gayet hafif ateşte pilâvı yarım saat kadar demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

Not: Perhiz için pişirilecekse; tencereye su veya et suyu koyarak kaynadıktan sonra, erimemiş halde tereyağı veya sana pirinçle birlikte katılmak suretiyle pişirilmelidir.

523 — PİRİNÇ PİLÂVI SADE

(Taze ve pek iyi cins olmıyan pirinçler için pişirme usulü)
(Vasatî kalorisi: 2985, bir kişiye: 995)

500 gram pirinç (2 bardak)
750 » etlerin haşlandığı su (3 bardak)
160 gram sadeyağ veya Vita (8 çorba kaşığı)
Tuz

1 — Bir tepsiye; 2 tepeleme dolu bardak pirinç koyarak, taş ve darı-

larını ayıklamalı, sonra piricin iyice üstünü kaplıyacak kadar sıcakça fakat kaynar, bir halde olmıyan su ile 1 dolu çorba kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Su soğuyunca; avuçla birkaç defa karıştırdıktan sonra suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncıya kadar, üç beş defa soğuk suda yıkamalı, sonra da iyice süzmelidir. (Pirinçleri, iki avuç içinde fazla sıkmadan, fakat ovalarcasına yıkamalıdır).

3 — Sonra bu pirinçleri, içinde az kızdırılmış 8 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita olan tencereye ilâve ederek, kuvvetlice ateşte tahta kaşıkla durmadan karştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu pirinçlere 3 bardak su ile 1 silme çorba kaşığı tuz katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak, pirinç suyunu çekinciye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişmeğe bırakmalıdır. (Tencerenin dibi tutmamasına dikkat etmelidir. Bu itibarla tencere hafifçe cızırdamağa başlayınca ateşi daha fazla kısmalıdır. Bir de, tuz suya katılacak yerde pirince katılarak konulacak olursa pilâv daha taneli olur.).

4 — Suyunu çekice; tencerenin üstüne bir peçete, peçetenin üstüne de tencerenin kapağını kapattıktan sonra gayet hafif ateşte pilâvı yarım saat kadar demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

Not: Çok iyi cins olmıyan pirinçlerle, altı aylıktan taze olan bilûmum pirinçler bu usulde pişirilmelidir. Böylece, pilâvın imkân nisbetinde ezik olmasının önüne geçilmiş olur.

524 — PİRİNÇ PİLÂVI DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 3085, bir kişiye: 1028)

Not: Yukarıda (522) veya (523) numaralarda tarif edildiği veçhile pişirilmekte olan pilâvın suyuna; soyulmuş kücük doğranmış ve ayrı bir kap içinde 6-8 dakika pişirilerek püremsi bir hale getirilmiş 300 gram çok olmus domates (2 büyük) veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası katmak suretiyle aynen sade pilâv gibi yapmalıdır. (Arzu edildiği takdirde domateslerin çekirdeklerini cıkardıktan sonra püre haline getirmeli ve tencereye katmalıdır).

525 — PİRİNÇ PİLÂVI BEZELYELİ

(Vasatî kalorisi: 3185, bir kişiye: 1061)

Not: Yukarıda (522) veya (523) numaralarda tarif edildiği vechile hazırlanmış sade pilâvı pisirdikten sonra, pilâv tenceresine; içinde kaynamakta 6 bardak su olan tencereye bir fındık bü-

yüklüğünde soda ile, ayıklanarak tane haline getirilmiş 1 bardak iç bezelye atarak yumuşayıncıya kadar haşlanmış ve iyice süzülmüş bezelye ilâve etmek suretiyle yapmalıdır. (Konserve kullanıldığına; bezelyeleri haşlamaksızın, sadece yıkamakla iktifa ederek pilâva katmalıdır).

526 — PİRİNÇ PİLÂVI NOHUTLU

(Vasatî kalorisi: 3342, bir kişiye: 1114)

Not: Yukarıda (522) veya (523) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmakta olan pilâvın suyuna; bir gece tuzlu suda yatırılmış, süzülmüş, yumuşayıncıya kadar haşlanmış ve kabukları çıkarılmış 100 gram nohut (½ bardak) ilâve etmek suretiyle aynen sade pilâv gibi yapmalıdır.

527 — PİRİNÇ PİLÂVI PATLICANLI

(Vasatî kalorisi: 3335, bir kişiye: 1111)

Not: Yukarıda (522) veya (523) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlamakta olan pilâvı suyuna; iki ilâ iki buçuk santim en ve boyunda küçük parçalara doğranmış, tuzlanmış, yarım saat sonra sıkılarak acı suları çıkarılmış ve içinde kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı vejetalin veya rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, pembeleşinceye kadar kızartılmış 300 gram (2 orta) patlıcan ilâve etmek suretiyle aynen sade pilâv gibi hazırlamalıdır.

528 — PİRİNÇ PİLÂVI ŞEHRİYELİ

(Vasatî kalorisi: 3215, bir kişiye: 1071)

Not: Yukarıda (522) veya (523) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmakta olan pilâvın suyuna; içinde pilâvın kızdırılmış 3 çorba kaşığı Vita yağı olan tavaya atarak, pembeleşinciye kadar kavrulmuş 60 gram arpa veya uzun şehriye (1 kahve fincanı arpa şehriyesi) ilâve etmek suretiyle aynen sade pilâv gibi yapmalıdır (Şehriyelerin kavrulduğu yağı da şehriyelerle pilâva katmak icap eder).

529 — PİRİNÇ PİLÂVI BEYİNLİ

(Vasatî kalorisi: 3485, bir kişiye: 1161)

Not: Yukarıda (522) veya (523) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmakta olan pilâvın suyuna; akar musluk altında tutmak suretiyle üstünün zarı soyulmuş ve fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış bir sığır veya 3 koyun beyni katmak suretiyle aynen sade pilâv gibi yapmalıdır.

530 — TAVUKLU PİLÂV

(Vasatî kalorisi: 3610, bir kişiye: 1203)

Not: Yukarıda (522) veya (523) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmakta olan pilâvın suyuna; yumuşayıncıya kadar haşlanmış, yarım parmak en ve boyunda parçalara bölünmüş yarım küçük tavuk ilâve etmek suretiyle aynen sade pilâv gibi yapmalıdır. Ancak bu pilâva su veya et suyu yerine tavuk suyu kullanmak mecburiyeti vardır.

531 — PİRİNÇ PİLÂVI BILDIRCINLI

(Vasatî kalorisi: 4555, bir kişiye: 1518)

500 gram pirinç (2 bardak)
750 » su (3 bardak)
80 » sadeyağ (4 çorba kaşığı)
30 » vejetalin (1½ çorba kaşığı)
200 gram domates (1 büyük)
6 adet bildircin
Tuz

1 — Tüyleri çıkarılmış (Şekil: 31) 6 bıldırcının üstlerine, ıslatılmış bezle temas etmek suretiyle, üstlerine yapışık bütün tüyleri temizlemeli ve hayvanlarının gerilerinin alt kısımlarını bıçakla deldikten sonra, içeriye parmak sokmak suretiyle içlerini temizlemeli, üstlerini ovalarcasına tuzlamalı, sonra bunlara; içinde kızdırılmış bir buçuk silme çorba kaşığı vejetalin olan sahana atarak bıldırcınların her bir tarafları nar gibi oluncıya kadar 5 dakika kızartmalı, sonra bıldırcınları, sahanı ile kızgın fırına sürerek 10 dakika pişirmeli, bir tabağa alarak sıcakça bir yere bırakmalı, yağına da 3 bardak su ilâve ederek, pilâvı pişirmek üzere bir tarafa bırakmalıdır. (Fırın yoksa; sahana 1 kahve fincanı su ilâve ederek, kapağını kapatmalı ve küçük ateşte, arada bir çevirmek suretiyle 10 dakika pişirmelidir).

2 — Sonra bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ koyarak az kızdırmalı, sonra buna; ayıklanmış, üstüne 6 bardak sıcakça su ilâve ederek soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş, duru suyu çıkıncıya kadar 3-5 defa yıkanmış ve iyice süzülmüş 2 tepeleme bardak pirinç ilâve ederek, 10 dakika kadar kavurmalı, sonra buna; bıldırcınları kızartmış olduğumuz yağlı su ile, soyulmuş ve küçük doğranmış 1 büyük domates, 1 silme çorba kaşığı da tuz katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinciye kadar, evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pilâvı pişirmelidir.

3 — Suyunu çekince; gayet küçük ateşte yarım saat kadar demlenmeye bırakmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve üstüne bıldırcınları oturtulmuş olarak servis yapmalıdır.

532 — PİRİNÇ PİLÂVI KUŞBAŞI ETLİ

(Vasatî kalorisi: 4590, bir kişiye: 1530)

500 gram pirinç (2 bardak)
750 » su (3 bardak)
150 » sadeyağ veya Vita (7½ çorba kaşığı)
750 » koyun eti
150 gram soğan (2 orta)
300 » domates (2 orta) veya ¾ kahve fincanı domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak su (ete)
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe pembeleşinciye kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra bunlara; küçük kuşbaşı doğranmış 750 gram koyun eti ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, et suyunu salıp da tekrar çekinciye kadar arada karıştırmak suretiyle küçükçe ateşte pişmeye bırakmalı, sonra etlere; bir tatlı kaşığı tuz, az karabiber, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile, iki seferde olmak üzere iki bardak da su katarak, etler suyunu çekip de iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar, iki ilâ iki buçuk saat pişirmeli, sonra da kapağını açarak, yağı ile kalıcıya kadar, durmadan ve tencerenin dibini kazırcasına karıştırmak suretiyle bütün suyunu çektirmeli, sonra etlere; 3 bardak su ilâve ederek, pilâvda kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, az kızdırmalı, sonra buna; taşları ayıklandıktan sonra üstüne 6 bardak sıcak su ilâve ederek soğuyuncıya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş, duru suyu çıkıncıya kadar üç beş defa yıkanmış ve iyice süzülmüş 2 tepeleme bardak pirinç ilâve ederek on dakika kadar kavurmalı, sonra buna, bir tarafa bırakmış olduğumuz sulu etlerle, bir çorba kaşığı da tuz katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinciye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişirmeli, çok küçük ateşte yarım saat demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

533 — PİRİNÇ PİLÂVI AKCİĞERLİ

(Vasatî kalorisi: 3115, bir kişiye: 1038)

500 gram pirinç (2 bardak)
150 » sadeyağ veya Vita (7½ çorba kaşığı)
3 bardak su (pilâva)
Tuz, biber

Ciğerleri:
1 kuzu ak ciğeri
6 bardak su (ciğere)
2 demet dereotu
150 gram domates (2 küçük)

1 — Bir tencereye; 6 bardak su, 1 silme çorba kaşığı tuz ile, ceviz büyüklüğüde parçalara doğranmış ve iyice yıkanmış 1 adet kuzu ak-

ciğeri ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve ciğerleri yarım saat haşlanmaya bırakmalı, sonra bunları, kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle sularını dökmeli, sonradan kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Süzülünce; bir tencereye yedi buçuk silme çorba kaşığı sade yağ veya Vita koyarak az kızdırmalı, sonra da buna; haşlamış olduğumuz küçük ciğerleri katarak, 2-3 dakika kavurmalı, sonra ciğerlere; taşları ayıklanmış, üstüne 6 bardak sıcakça su ilâve ederek, soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, duru suyu çıkıncaya kadar 3 - 5 defa yıkanmuş ve iyice süzülmüş olan pirinçleri de ilâve ederek, her ikisini de kuvvetlice ateşte karıştırmak suretiyle 10 dakika kavurmalı, sonra bu pirinçlere; 1 kahve kaşığı karabiber, 1 silme çorba kaşığı tuz, 3 bardak su ile, kabukları çıkarılmış ve dörde bölünmüş 2 küçük de domates katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar bunları evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalı, pişince buna; kıyılmış 2 demet tereotu ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve pilâvı küçük ateşte yarım saat daha demlendirdikten sonra, bir daha karıştırmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

534 — DÜĞÜN PİLÂVI

(Vasatî kalorisi: 3435, bir kişiye: 1145)

Not: Yukarıda (523) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmakta olan pilâvın yağına; yarım kahve fincanı çam fıstığı ilâve etmek, çok hafif rengi dönünciye kadar kavurmak, sonra da fıstıklı yağa pirinç ilâve etmek suretiyle aynen sade pilâv gibi yapmalıdır. (Bu pilâva et suyu kullanmak zarureti vardır).

535 — İSTANBUL PİLÂVI

(Vasatî kalorisi: 3535, bir kişiye: 1178)

500 gram pirinç (2 bardak)
625 » tavuk suyu (2½ bardak)
100 » tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)
2 çorba kaşığı badem
1 » » kabuksuz Şam fıstığı
½ bardak iç bezelye veya konserve
½ gram safran (1 tutam)
1 tatlı kaşığı zerdeçal boyası
2 adet tavuk ciğeri ve katısı veya tavuk göğsü (varsa)
Tuz

1 — Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 tepeleme bardak pirinç, 2 çorba kaşığı tuz ile, pirinçlerin üstlerini kapayabilecek kadar sıcakça

su koyduktan sonra, su iyice soğuyuncıya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Soğuyunca; suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncıya kadar, hafifçe ovalamak suretiyle üç beş defa yıkamalı, sularını iyice süzmeli, sonra da bunları, içinde ancak eritilmiş 8 silme çorba kaşığı tereyağ veya sana olan tencereye katarak, ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş pirinçlere; iki buçuk bardak tavuk suyu, kıyılmış ve yarım yarım kahve fincanı su içinde yarım saat bırakılmış bir tutam safran, yarım kahve fincanı su içinde hallolmuş 1 tatlı kaşığı zerdeçal boyası, bir miktar suda bir taşım kaynatılarak iç kabukları soyulmuş 2 çorba kaşığı badem, yarım bardak konserve iç bezelye, 1 çorba kaşığı tuz ile, varsa didiklenmiş 1 tavuk göğsü veya küçük kesilmiş 2 tavuk ciğeri ve katısı ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinciye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pilâvı pişirmelidir.

3 — Suyunu çekince; pilâvı gayet küçük ateşte yarım saat kadar demlenmeğe bırakmalı, sonra da bunlara; bir miktar suda bir taşım kaynatmak suretiyle iç kabukları soyulmuş 1 çorba kaşığı Şam fıstığı ilâve ederek karıştırmalı ve servis yapmalıdır. (Badem ve Şam fıstıklarını yağa vurmak da kabildir).

536 — SULTAN REŞAT PİLÂVI

(Vasatî kalorisi: 3610, bir kişiye: 1203)

500 gram pirinç (2 bardak)
750 » un (3 bardak)
140 » sadeyağ veya Vita (7 çorba kaşığı)
Tuz

Köfteleri:
200 gram kıyma
30 » Vita (1½ çorba kaşığı)
300 gram domates (2 orta) veya
50 » tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK) (½ kahve fincanı)
60 » soğan (1 küçük)
50 » iç bayat ekmek (1 dilim)
1 kahve kaşığı karabiber
½ » fincanı su
Tuz

1 — Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak pirinç 2 çorba kaşığı tuz ile, pirinçlerin üstlerini kaplıyabilecek kadar sıcakça su koyduktan sonra, su soğuyuncıya kadar bir tarafa bırakmalı; soğuyunca, suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncıya kadar hafifçe ovalamak suretiyle birkaç defa yıkamalı ve suyunu iyice süzmelidir.

2 — Sonra, süzülmüş bu pirinçlere; içinde az kızdırılmış 7 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita olan bir tencereye ilâve ederek, pirinçleri kuvvetlice ateşte 10 dakika kavurmalı, sora da kavrulmuş bu pirinçlere; 3 bardak sıcak su ile 1 silme çorba kaşığı da tuz katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler suyunu çekinciye kadar evvelâ kuvvetlice, son-

ra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pilâvı pişmeğe bırakmalı, pişince; ateşi kısarak, pilâvı gayet küçük ateşte demlenmeğe bırakmalıdır.

3 — Diğer tarafta da, iki defa et makinesinden geçirilmiş 200 gram kıymaya; soğuk suda ıslatılmış ve sonra da sıkılmış 1 dilim iç bayat ekmek, rendelenmiş 1 küçük soğan, yarım tatlı kaşığı tuz ile, 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve ederek, 5 dakika yuğurmalı, sonra da bu kıymadan, irice fındık büyüklğünde parçalar kopararak, hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle bunlara, top gibi yuvarlak şekiller verdirmelidir.

4 — Köftelerin şekillendirilmeleri sona erince; bunları, içinde az kızdırılmış bir buçuk silme çorba kaşığı Vita olan kuşaneye atarak, kuşaneyi sallamak suretiyle köftelerin her bir tarafları pembe bir renk alıncıya kadar kızartmalı, sonra da kuşaneye; kabukları çıkarılmış ve çok küçük doğranmış 2 orta domates veya yarım kahve fincan suda hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve bir 5 dakika sonra da yarım kahve fincanı su ilâve ederek, köfteler sularını az çok çekinciye kadar 15-20 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

5 — Köfteler sularını çekince, demlenmekte olan pilâvı iyice bir karıştırmalı, yuvarlak bir servis tabağına almalı ve pilâvın ortasını havuz gibi açtıktan sonra, bu yere, suyunu çektirmiş olduğumuz köfteleri salçasiyle birlikte yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

537 — MISIR PİLÂVI

(Vasatî kalorisi: 3435, bir kişiye: 1145)

500 gram pirinç (2 bardak)
750 » su veya et suyu (3 bardak)
80 » sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
Tuz

Köftesi:
150 gram kıyma
30 » soğan (1 çok küçük)
30 » ekmek içi (1 dilim)
70 » vejetalin (3½ çorba k.)
Tuz

1 — Bir kaba; 150 gram kıyma, rendelenmiş 1 çok büyük baş soğan, ıslatılmış ve sıkılmış 1 dilim ekmek içi, bir tutam karabiberle, 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, beş dakika kadar yuğurmalı, sonra da bu kıymadan ancak küçük fındık büyüklüğünde parçalar kopararak, iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle çok küçük yuvarlak köftecikler vücuda getirmeli, sonra da bu köftecikleri, içinde kızdırılmış üç buçuk silme çorba kaşığı vejetalin olan tavaya atarak, tavayı arada bir sallamak suretiyle köftelerin her bir tarafları iyice pembeleşinciye kadar kızartmalı ve tavayı

ateşten alarak, sonradan, kullanmak üzere olduğu gibi bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile 1 çorba kaşığı çam fıstığı koyarak, fıstıkların hafifçe renkleri dönünciye kadar kavurmalı, sonra bunlara; taşları ayıklandıktan sonra 6 bardak sıcakça su ilâve ederek soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş, duru su çıkıncaya kadar üç beş defa yıkanmış ve iyice süzülmüş 2 tepeleme bardak pirinç katarak, kuvvetlice ateşte durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kavurmalı, sonra da pirinçlere; 3 bardak sıcak su veya et suyu 1 çorba kaşığı tuz ile, tava içindeki kızarmış köfteleri içindeki yağı ile birlikte ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Sularını çekince; pilâvı gayet küçük ateşte yarım saat kadar daha demlendirmeli, iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

538 — BUHARA PİLÂVI

(Vasatî kalorisi: 3495, bir kişiye: 1165)

500	gram pirinç (2 bardak)	250	gram koyun eti
750	gram etlerin haşlandığı su (3 bardak)	150	» havuç (2 orta)
140	» sadeyağ veya Vita (7 çorba kaşığı)	30	» badem (½ kahve f.)
			Tuz, biber

1 — Bir küçük tencereye; ancak irice tavla zarı büyüklüğünde küçük parçalara doğranmış 250 gram koyun eti, 4-5 bardak su ile, yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, etler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeğe bırakmalı ve pilâvda kullanılmak üzere bir tarafa bırakmalıdır. (Etler pişince, suyunun ancak 3 bardak gelmesi lâzımdır. Daha azalmış et suyuna bir miktar su katmak, fazlasını ise bir müddet kapaksız kaynatmak suretiyle 3 bardağa indirmelidir).

2 — Sonra bir tencereye; yedi silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, bir taşım kaynatmak suretiyle kabukları ayıklanmış yarım kahve fincanı badem koyarak, 2 dakika kavurmalı, sonra buna, taşları ayıklandıktan sonra üstüne 6 bardak sıcakça su ilâve edilerek, soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş, duru su çıkıncaya kadar 3-5 defa yıkanmış ve iyice süzülmüş 2 tepeleme bardak pirinç katarak, kuvvetli ateşte durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da

pirinçlere, küçük etlerle birlikte 3 bardak etlerin içinde haşlandığı suyu, üstü kazınmış ve irice rendeden geçirilmiş ve yine yağda bir iki dakıka kadar ölüürülmüş iki orta havuç 1 kahve kaşığı karabiberle, yarım çorba kaşığı tuz da ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta harareteki ateşte olmak üzere pilâvı pişirmelidir.

3 — Suyunu çekince; pilâvı gayet küçük ateşte yarım saat demlenmeğe bırakmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

539 — HİCAZ PİLÂVI

(Vasatî kalorisi: 4060, bir kişiye: 1353)

500 gram pirinç (2 bardak)
625 » su (2½ bardak)
100 » sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
½ » safran (1 tutam)
50 » nohut
1 adet portakal kabuğu
½ çorba kaşığı tuz

Yahnisi:
400 gram koyun etî
300 » soğan (3 büyük)
60 » Vita (3 çorba kaşığı)
2 bardak su
Tuz, karabiler

1 — Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı Vita yağı ile, piyaz soğanı tâbir edilen yarım ay şeklinde ince doğranmış 3 büyük soğan koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara; kemiği çıkarılmış ve yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 400 gram koyun eti, yarım çorba kaşığı tuz ile, 2 kahve kaşığı da biber koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar, küçük ateşte pişirmeli, suyunu çekince buna; iki bardak da su ilâve ederek, et pişip de tenceredeki su iyice çekinceye kadar, ortadan daha az harareteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeye bırakmalı ve kuşaneyi ateşten almalıdır.

2 — Et pismekte iken, diğer taraftan da bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak pirinç, 2 çorba kaşığı tuz ile, pirinçlerin üstlerini kaplıyabilecek kadar sıcakça su koyduktan sonra su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalı soğuyunca suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar hafifçe ovalamak suretiyle pirinçleri 3-5 defa yıkamalı ve iyice süzmelidir.

3 — Sonra, iyice süzülmüş bu pirinçleri, içinde az kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita olan tencereye katarak, kuvvetlice ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle pirinçleri 10 dakika kadar

kavurmalı. sonra da kavrulmuş pirinçlere, iki buçuk bardak su ile, kıyılmış ve 1 kahve fıncanı su içinde yarım saat bırakılmış bir tutam safran, bır gece evvelinden tuzlu suda yatırılmış ve iyice yumuşayıncaya kadar haşlanmış 50 gram nohut, üstünün sarısı kazınmış, içinin zar beyaz kısmı tıraş edilircesine kesilerek çıkarılmış ve iki ilâ iki buçuk santim uzunluğunda olmak üzere tütün kıyar gıbı kıyılmış ve yumuşayıncaya kadar bir mıktar suda haşlanmış 1 adet portakal kabuğu, yarım çorba kaşığı tuz ile, pişirerek iyice suyunu çektirmiş olduğumuz soğanlı eti de ilâve ederek, tencerenın kapağını kapatmalı ve pirınçler sularını çekinceye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta harareteki ateşte olmak üzere pilâvı pişirmelidir.

4 — Suyunu çekince; pilâvı gayet küçük ateşte yarım saat kadar demlendirmeli, iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır (Pilâvı yahnisiz pişirerek, pilâvı tabağa aldıktan sonra ortasına koymak da kabildir).

540 — AZERBAYCAN PİLÂVI

(Vasatî kalorisi: 3030, bir kişiye: 1010)

500 gram pirinç (3 bardak)
750 » su veya et suyu (3 bardak)
90 » sadeyağ (4½ çorba kaşığı)
» Tuz
60 gram Vita (3 çorba kaşığı)
1½ bardak su
1 tatlı kaşığı un
2 » » limon suyu
2 demt dercotu

Ayrıca ilâvesi lâzım:
1000 gram içlik bakla

1 — Bir kuşaneye; bir buçuk bardak su, erimiş bir halde 3 silme çorba kaşığı Vita yağı, 1 tatlı kaşığı un, 2 tatlı kaşığı limon suyu ile, 1 tatlı kaşığı tuz da koyarak, iyice bir karıştırmalı sonra bunlara; dış ve iç ince kabukları ayıklanmış içlik 1000 gram bakla ilâve ederek kuşanenin kapağını kapatmalı ve kuşanedeki su az çok çekip de baklalar da hafif pişmiş bır hal alıncaya kadar bunları, kaynayıncaya kadar kuvvetli, sonra da ortadan daha az harareteki ateşte 30-40 dakika arasında pişirmeli, sonra baklalara 3 bardak sıcak su veya et suyu katarak, bir taşım daha kaynatmalı ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bir tepsiye, taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak pirinç, 2 silme çorba kaşığı tuz ile, iyice üstlerini kaplıyabilecek kadar sıcakca su koyarak, su soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalı, soğuyunca suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar bunları 3-5 defa yıkamalı ve iyice süzmelidir.

3 — Sonra, süzülmüş olan bu pirinçleri içinde az kızdırılmış dört silme çorba kaşığı sadeyağ olan tencereye atarak, kuvvetlice ateşte pi-

rinçleri tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kavurmalı, sonra pirinçlere yarım çorba kaşığı tuzla, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz baklaları suyu lie birlikte ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar bunları, evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.

4 — Sularını çekince; pilâvı yarım saat kadar gayet küçük ateşte dinlendirdikten sonra buna; kıyılmış iki demet dereotu ilâve etmeli ve pilâvı iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Azerbaycan pilâvı her ne kadar süzme olarak yapılması icap ederse de, bizim pirinçlerle bu şekilde yapılanlar süzme usuliyle yapılanlardan daha nefîs ve lezzetli olmaktadırlar.

541 — ÇİLÂV (İran pilâvı)

(Vasatî kalorisi: 2975, bir kişiye: 991)

500 gram Amberbu İran pirinci (2 bardak)
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz
1 limon suyu

Üstüne:
200 gram tereyağ veya Sana (10 çorba kaşığı)

1 — Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak Amberbu veya herhangi bir İran cinsi pirinç koyduktan sonra, bunlara 3 silme çorba kaşığı tuzla, üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar kaynar olmıyan sıcak su ilâve ederek, pirinçler bu tuzlu su içinde 12 ilâ 20 saat arasında yatırılmak üzere tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Yirmi saat sonra pirincin tuzlu suyunu dökerek, pirinçten durubir su çıkıncaya kadar, fazla sıkmadan iki avuç içinde hafifçe ovalamak suretiyle pirinçleri mükerrer defalar soğuk su ile yıkamalı ve süzülmeğe bırakmalıdır.

3 — Pirinçler yıkanmakta iken, diğer taraftan da bir tencereye 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz, 1 limon suyu koyarak, suyu kaynamağa bırakmalı, su kaynayınca buna; süzülmeğe bırakmış olduğumuz pirinçleri ilâve ederek, pirinçleri ancak 11 ilâ 13 dakika arasında haşlamak, sonra da tencereyi derhal ateşten alarak, pirinçleri ince bir süzgeçten geçirmek suretiyle, sularının iyice süzülmelerini temin etmelidir. (Pilâvın demleneceğini de nazarı itibara alarak, pilâvı az yumuşak istiyenler pirinci 11 dakika, çok yumuşak istiyenler de âzamî 13 dakika haşlamalıdırlar).

4 — Sonra pirinçleri, soğutmadan derhal küçükçe bir tencereye koyarak, üstüne fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış iki gram te-

reyağ veya Sana'nın yarısını ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, pilâvı gayet hafif ateşte yukarı 1 saat demlenmeğe bırakmalı. sonra da çilâvı güzelce bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve üstüne, yine fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış, mütebaki yağlar olduğu halde servis yapmalıdır. (Tencerenin kapağı yarım bardak un ve üç çeyrek kahve fincanı sudan yapılmış hamurla sıvandıktan sonra hafif fırında demlendirilmesi şayanı tavsiyedir).

Not: Amberbu İran pirinci bulunmadığı takdirde diğer pirinçlerle de çilâv yapmak kabildir. Ancak bunlara kullanılacak pirinçlerin Kazlıdere, Viyolin, İpsala gibi en iyi cins ve aynı zamanda bir senelik yatkın pirinçler olması lâzımdır, ve yine çilâv için herhangi bir pirinç kullanılırsa kullanılsın, yukarıda tariflerimize aynen riayet etmek zarureti olduğunu unutmamalıdır.

542 — İÇ PİLÂV

(Vasatî kalorisi: 3305, bir kişiye: 1101)

500	gram	pirinç (2 bardak)
750	»	su veya et suyu (3 bardak)
160	»	sadeyağ veya Vita (8 çorba kaşığı)
75	»	soğan (1 orta)
150	»	domates (1 orta) veya
½		kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
1		kuzu ciğeri veya
2		koyun böbreği
1		çorba kaşığı çam fıstığı
2	»	» siyah üzüm
1		demet dereotu
		Tuz, biber, yenibahar

1 — İçinde, kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı Vita veya Sadeyağ olan tavaya; üstünün zarı soyulmuş ve tavla zarı biçiminde küçük doğranmış bir çeyrek kuzu ciğeri veya koyun böbreği veya hindi, tavuk ciğer ve katısı ilâve ederek, siğerler az pembeleşinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle sote etmeli ve ateşten alarak, pilâvda kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 8 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, 1 çorba kaşığı çam fıstığı ve küçük doğranmış 1 orta baş soğan koyarak, soğanlar az pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra bunlara; ayıklanmış, üstüne 6 bardak sıcakça su ilâve ederek, soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş, duru suyu akıncaya kadar 3-5 defa yıkanmış ve iyice süzülmüş 2 tepeleme bardak pirinç ilâve ederek, kuvvetlice ateşte durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kavurmalı, sonra da pirinçlere, sırasiyle birer kahve kaşığı karabiber, tarçın bahar, 3 bar-

dak su veya et suyu, 2 çorba kaşığı sapları ayıklanmış siyah üzüm, 1 silme çorba kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı toz şeker, soyulmuş ve küçük doğranmış 1 domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, tencerenin kapağını kapamalı ve pirinç suyunu çekinceye kadar evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pişirmelidir.

3 — Suyunu çekince buna; kıyılmış 1 demet dereotu ile, sote edilmiş ciğerleri yağı ile birlikte ve sıcak olarak katmalı ve küçük ateşte yarım saat demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

543 — RİZOTO MİLÂNO USULÜ (Bir nevi lâpaması pilâv)

(Vasatî kalorisi: 3542, bir kişiye: 1180)

Pilâvı:
275 gram pirinç (1½ bardak)
625 » su (2½ bardak)
100 » tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)
15 » tuz (1 çorba kaşığı)

Salçası:
20 gram tereyağ veya Sana (1½ çorba kaşığı)
25 » un (½ kahve fincanı)
125 » tavuk suyu (½ bardak)
125 » süt (½ bardak)
25 gram rende gravyer (1 kahve fincanı)
Tuz

Salçaya ilâvesi lâzım:
1 sığır beyni
1 çorba kaşığı sirke
1 büyük mantar
30 gram tereyağ veya Sana (1½ çorba kaşığı)
5 dilim füme dil
½ kahve fincanı süt
1 bardak rende gravyer peyniri (üstüne)

1 — Reçetemizin pilâv hanesinde gösterilen malzeme ile, (522) numaradaki tarifimiz vechile, beyaz pilâv pişirmeli ve pişirilmiş bu pilâva, gayet ince doğranmış 5 dilim de füme dil ilâve ettikten sonra pilâvı gayet hafif ateşte demlenmeğe bırakmalıdır. (Rizotto'ya, 2 bardak et veya tavuk suyu ve yarım bardak da beyaz şarap katmak suretiyle pişirilmesi şayanı tavsiyedir).

2 — Diğer taraftan, içinde kaynar bir halde 3 bardak tuzlu ve sirkeli su olan bir kaba; akar musluk altına tutulmak suretivle üstünün zarı soyulmuş 1 adet sığır beyni atarak 15 dakika kadar haslamalı ve sıcak suyunu döktükten sonra üstüne soğuk su doldurmak suretivle bir 15 dakika da soğuk su icinde bırakmalı ve fındık büyüklüğünde parçalara doğradıktan sonra bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, kabuğu soyulmuş ve siyah tarafları çıkarılmış 1 adet büyükce mantarı da fındık büyüklüğünde parcalara doğradıktan sonra bu küçük parçaları, içinde az kızdırılmış bir buçuk çorba kaşığı

tereyağ veya Sana olan tavaya atarak, mantarları ancak üç dakika kadar sote etmeli ve tavayı ateşten alarak bunu da bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Sonra, küçük bir kap veya kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana, yarım kahve fincanı un koyarak, kaşıkla karıştırmak suretiyle, saratmadan 2 dakika kavurmalı, sonra da bu unlu yağa, yarım bardak tavuk suyu, yarım bardak süt katarak hızlıca karıştırmak suretiyle tavuk suyu ve sütü mahlûta yedirmeli ve mahlût boza koyulduğunda bir kıvama gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve kabı ateşten alarak, tuzla 1 kahve fincanı da gravyer peyniri ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra bu salçanın yalnız dörtte birini başka bir kaba alarak, üstüne; yarım kahve fincanı süt ilâve etmek suretiyle hafifçe sulandırmalı ve soğumaması için de küçük ateşe bırakmalı, salçanın kalan kısmına da, küçük küçük keserek pişirmiş ve bir tarafa bırakılmış olduğumuz mantar ve beyinlere katmalı ve hafifçe ılınmaya bırakmalıdır.

5 — Sonra, demlenmeğe bırakmış olduğumuz pilâvın yarısını, içi süslü bir formaya koyduktan sonra, kaşıkla iyice bastırmak suretiyle pilâvın formaya iyice yerleşmesini temin etmeli ve formaya yerleşmiş olan pilâvın üstüne de, icine beyin ve mantar katmış olduğumuz salçayı yaymalı ve salçanın üstüne de mütebaki pilâvı ilâve ederek, bunu da bastırmak suretiyle formaya iyice yerleşmesini temin etmelidir.

6 — Bilâhara, formayı fırına sürerek ancak 5 dakika fırınladıktan sonra, üstüne bir tabak kapatmak ve altüst etmek suretiyle tabağa almalı ve üstüne de, hafifçe sulandırarak küçük ateşe oturtmuş olduğumuz salçayı dökmeli ve yanında, bir tabak içinde 1 bardak rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

544 — PATLICANLI PİLÂV ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 3305, bir kişiye: 1101)

500 gram pirinç (2 bardak)
750 » su (3 bardak)
110 » rafine zeytinyağı (½ bardak)
Tuz

Patlıcanları:
500 gram patlıcan
100 » rafine zeytinyağı (½ bardak)
1 demet dereotu

1 — Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak pirinç, 2 çorba kasığı tuz ile, pirinçlerin üstlerini kaplıyabilecek kadar sıcakca su koyduktan sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Soğuyunca, suyunu dökmeli ve pirinclerden duru su çıkıncaya kadar üç beş defa yıkadıktan sonra süzmeli, sonra bunu, içinde az kızdırılmış yarım bardak rafine zeytinyağı olan tencereye katarak, kuvvet-

lice ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırarak 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu pirinçlere; 3 bardak sacık su, 1 silme çorba kaşığı tuz ile, aşağı yukarı iki ilâ iki buçuk santim en ve boyunda küçük parçalara doğranmış, sonra da üstlerine yarım çorba kaşığı tuz serpilerek yarım saat kadar dinlendirilmiş ve hafifçe sıkmak suretiyle acı suyu çıkarılmış ve içinde iyice kızdırılmış yarım bardak zeytinyağı olan tavaya atılarak, pembeleşinceye kadar kızartılmış 500 gram patlıcanı, yağı ile ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar, bunları evvelâ kuvvetlice, sonra da orta hararetteki ateşte olmak üzere pilâvı pişirmelidir.

3 — Suyunu çekince buna; kıyılmış 1 adet dereotu ilâve ettıkten sonra pilâvı gayet küçük ateşte yarım saat kadar demlenmeğe bırakmalı, iyice bir karıştırdıktan sonra soğumaya bırakmalı, soğuyunca bir tabağa alarak servis yapmalıdır.

545 — ZEYTİNYAĞLI MİDYELİ PİLÂV
(Vasatî kalorisi: 3310, bir kişiye: 1103)

Not: Patlıcan yerine, kılları kesilmiş, yıkanmış ve iyice süzülmüş 100 adet irice iç midye kullanmak suretiyle (544) numarada tarif edildiği veçhile aynen patlıcanlı iç pilâv gibi yapmalıdır. Ancak pilâvdaki zeytinyağı dozunu yarım bardaktan üç çeyrek bardağa çıkarmak icap eder.

546 — PATLICANLI İÇ PİLÂV ZEYTİNYAĞLI
(Vasatî kalorisi: 4460, bir kişiye: 1483)

400	gram pirinç (6 kahve fincanı)	2	çorba kaşığı kuru siyah üzüm
400	» soğan (4 büyük)	1	demet dereotu
275	» zeytinyağı (1¼ bardak)	500	gram patlıcan
400	» domates (2 büyük)	½	çorba kaşığı tarçın-bahar
1¾	bardak su	½	» » toz şeker
2	çorba kaşığı çam fıstığı		Tuz

1 — Beş yüz gram patlıcanı, alaca tâbir edilen şekilde yâni bir parmak kabuk bırakmak, bir parmak soymak suretiyle ayıkladıktan sonra uzunluğuna dörde bölmeli, sonra dörde bölünen her parçayı birer parmak eninde küçük parçalara doğradıktan sonra, üstlerine bir çorba kaşığı tuz serperek, yarım saat kadar dinlendirmeli, sonra da dinlendirilmiş patlıcanları sıkmak suretiyle acı sularını çıkardıktan sonra bunları, içinde kızdırılmış bir bir çeyrek bardak zeytinyağı olan tencereye ata-

rak, patlıcanları hafifçe kızartmalı, sonra da bunları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak bir kaba almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra ateşteki tencereye; küçük kesilmiş 4 büyük soğan katarak, soğanlar ölüp de kahve rengimsi bir hal alıncaya kadar, orta hararetteki ateşte karıştırarak kavurmalı, sonra bunlara; 2 çorba kaşığı çam fıstığı ile, taş ve darıları ayıklanmış ve bir saat kadar sıcakça suda yatırılmış, iki üç defa yıkanmış, iyice süzülmüş 6 kahve fincanı da pirinç ilâve ederek karıştırmak suretiyle pirinçleri de soğanlarla 10 dakika kavurmalı, sonra da bu soğanlı pirinçlere; 1 çorba kaşığı tuz, yarım çorba kaşığı toz şekeri, kıyılmış 1 demet dereotu, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 400 gram domates, 2 çorba kaşığı siyah kuru üzüm, yarım çorba kaşığı tarçın - bahar, bir üç çeyrek bardak su ile, kızartmış olduğumuz patlıcanları da ilâve ederek,, iyice bir karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekip de pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları, evvelâ kuvvetlice, sonra ortadan daha az hararetteki ateşte olmak üzere pişirmeli ve 15 dakika kadar gayet küçük ateşte dinlendirdikten sonra ateşten almalı ve iyice soğuduktan sonra karıştırmalı ve servis yapmalıdır.

547 — LÂPA DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 2775, bir kişiye: 1258

500 gram pirinç (2 bardak)
120 » sadeyağ veya Sana (6 çorba kaşığı)
600 » domates (3 büyük) veya
100 gram tuzsuz domates salçası (1 hakve fincanı) (Tercihan TAMEK)
5 bardak su veya et suyu
Tuz

1 — Bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ, veya Vita koyarak, hafifçe kızartmalı, sonra buna, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 4 büyük domates koyarak, domatesler eriyip de salçamsı bir hal alıncıya kadar 8-10 dakika kavururcasına pişirmeli ve sonra da domateslere; 5 bardak su ile üç çeyrek çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, domatesli salçayı kaynamaya bırakmalıdır.

2 — Su kaynayınca; tencereye; taş ve darıları ayıklanmış ve yarım saat kadar sıcak suda yatırılmış ve duru su çıkıncıya kadar üç beş defa yıkanmış iki bardak pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekip de tâbiri veçhile lâpa kıvamına geliciye kadar orta hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Lâpa pişince; buna yarım saat kadar gayet küçük ateşte demlendirdikten sonra iyice bir karıştırmalı ve servis yapmalıdır.

548 — ASİDE

(Vasatî kalorisi: 2700, bir kişiye: 900)

Lâpası:
375 gram pirinç (1½ bardak)
80 » sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
375 » domates (2 büyük) veya
¾ kahve ficanı domates salçası (Tercihan TAMEK)
3½ bardak su veya et suyu
Tuz

Bamyası:
250 gram bamya
40 » sadeyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
100 gram soğan (1 büyük)
125 » kuzu eti
100 » domates (1 orta)
¼ limon
1 bardak su veya et suyu
Tuz, yeşil biber
½ kahve fincanı sirke (yatırmaya)

1 — Lâpa hanesinde gösterile malzeme ile, (547) numarada tarif edildiği vechile domatesli lâpa yaparak küçük ateşte demlenmeye bırakmalıdır.

2 — Bamya hanesindeki malzeme ile, (547) numaradaki tarifimiz mucibince kuzu etli bamya pişirilmelidir.

3 — Lâpa ve bamya hazır olunca; evvelâ lâpayı bir büyük tabağa muntazam bir şekilde yaymalı, üstüne de bamyayı ilâve ettikten sonra servis yapmalıdır.

549 — BULGUR PİLÂVI

(Vasatî kalorisi: 3300, bir kişiye: 1100)

500 gram bulgur (2½ bardak)
200 » sadeyağ veya Vita (10 çorba kaşığı)
250 gram soğan (3 orta)
500 » su veya et suyu (2 bar.)
Tuz

1 — Bir tencereye; 10 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük doğranmş 3 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafif pembe bir renk alıncıya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara; taşları ayıklanmış, yıkanmış, süzülmüş hattâ sıkılmak suretiyle suları çıkarılmış iki buçuk bardak bulgur ilâve ederek, bulgurları da soğanlarla birlikte tekrar 20 dakika daha kavurmalı, sonra kavrulmuş bulgurlara; yarım çorba kaşığı tuzla, 2 bardak da sıcak su veya et suyu katarak, hepsini iyice bir karıştırdıkta sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve bulgur suyunu çekinciye kadar, bunları evvelâ orta, sonra da küçük ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.

2 — Bulgurlar sularını çekince; bunları çok küçük ateşte yarım saat daha dinlendirdikten sonra, pilâvı iyice bir karıştırmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

550 — BULGUR PİLÂVI ADANA USULÜ
(Vasatî kalorisi: 3535, bir kişiye: 1178)

500 gram bulgur (2½ bardak)
500 » soğan (5 büyük)
350 » domates (2 büyük)
200 » sadeyağ veya Vita (10 çorba kaşığı)
1½ bardak et suyu
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; 10 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, az kızdırmalı, sonra buna; küçük doğranmış 5 büyük soğan ile; taşları ayıklanmış, yıkanmış ve bir peçete içinde sıkılmak suretiyle suyu çıkarılmış iki buçuk bardak bulgur ilâve ederek, soğanlar hafifçe ölünciye kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 25 dakika kavurmalıdır.

2 — Soğanlar ölünce, bunlara; soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 silme çorba kaşığı tuzla, bir buçuk bardak da sıcak et suyu ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve bulgur suyunu çekinciye kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 15 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

3 — Pişince; Pilâvı yarım saat kadar gayet küçük ateşte demlendirdikten sonra iyice bir karıştırmalı, imkân varsa bir 10 dakika daha demlendirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

Not: Adana usulü bulgur pilâvlarında bulgur yıkanmaz, savurmak ve kaptan kaba aktarmak suretiyle taşları ayıklandıktan sonra soğanla birlikte, yukarıda tarif edildiği veçhile kavrulur ve suyu ilâve edelir. Ancak o takdirde su miktarını bir buçuk bardaktan üç, hattâ üç buçuk bardağa iblâğ etmek icap eder. Şunu da kaydetmek yerinde olur ki, yıkamadan pilâv ancak iyi köy bulgurlariyle yapılmalıdır. Çarşı bulgurlarını yıkamadan pişirmek doğru değildir.

551 — BULGUR PİLÂVI KUŞBAŞI EFLİ
(Vasatî kalorisi: 4655, bir kişiye: 1551)

500 gram bulgur (2½ bardak)
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
500 » su veya et suyu (2 bardak)
Tuz

Eti:
750 gram koyun eti

80 gram sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
300 » soğan (3 büyük)
350 » domates (2 büyük) veya ¾ çorba kaşığı domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak su

1 — Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan koyarak, soğanlar hafif pembemsi bir renk

alıncıya kadar kavurmalı, sonra soğanlara; fındık büyüklüğünde kuşbaşı doğranmış 750 gram koyun eti ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve et suyunu salıp da tekrar çekinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle ortadan daha az hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalı, sonra da bunlara 1 tatlı kaşığı tuz, 2 kahve kaşığı karabiber, küçük parçalara kesilmiş 2 büyükçe domates veya yarım bardak su içinde hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı domates salçası ile, ikı üç seferde olmak üzere, yâni her yarım saatte yarım bardak hesabiyle 2 bardak kadar da sıcak su ilâve etmek suretiyle etler yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı iki buçuk saat ortadan daha az hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalı, sonra da kapaksız olarak ve sık sık karıştırmak suretiyle suyunu iyice çekmesini temin etmeli, çekince, etlere; tekrar 2 bardak sıcak su veya et suyu ilâve ederek bilâhare pilâvda kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir başka tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, az kızdırmalı, sonra bu yağa; taşları ayıklanmış, bir iki su yıkanmış ve iyice süzülmüş iki buçuk bardak da bulgur ilâve ederek kuvvetlice ateşte karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu bulgurlara; 1 silme çorba kaşığı tuz ile, içine 2 bardak su katmış olduğumuz etleri de sıcak bir halde ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve bulgur suyunu çekinciye kadar orta hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalıdır. (Tecerenin dibinin tutmamasına dikkat etmelidir. Bu itibarla tencere hafifçe cızırdamağa başlayınca, ateşi iyice kısmalıdır).

552 — BULGUR PİLÂVI MÜCEDDELE

(Vasatî kalorisi: 4020, bir kişiye: 1340)

400 gram bulgur (2 bardak)
100 » siyah mercimek
100 » sadeyağ veya Vita (8 çorba kaşığı)
2 bardak su veya et suyu
Tuz, biber

Üstüne garnitürü:
500 gram soğan (5 büyük)
175 » rafine çiçek yağı (¾ bardak)

1 — Bir tencere içinde 10 bardak kadar kaynamakta olan suya; bir gece evvelinden suda ıslatılmış ve sonra da suyu dökülmüş 100 gram siyah mercimek katarak, mercimekler iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar haşlamalı, suyunu süzmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 8 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa; taşları ayıklanmış, yıkanmış ve iyice süzülmüş 2 bardak bulgur ilâve ederek, kuvvetlice ateşte bulgurları 15 dakika kavurmalı, sonra bunlara; 2 kahve kaşığı karabiber, yarım çorba kaşığı tuz, iki bardak et suyu ile, haşlıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz mercimekleri de katarak iyice bir karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve bulgur suyunu çekinceye kadar evvelâ orta, sonra da hafif ateşte olmak üzere pişirmelidir.

3 — Suyunu çekince; harareti adamakıllı kısarak pilâvı, yarım saat kadar dinlenmeğe bırakmalı, pilâv dinlenmekte iken, diğer taraftan da, piyaz soğanı tâbir edilen yâni yarım ay şeklinde ince doğranmış 5 büyük baş soğanı, içinde kızdırılmış üç çeyrek bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, soğanlar iyice pembe bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı, sonra da bunları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak bir tabağa almalıdır.

4 — Soğanlar kızarınca; pilâvı iyice bir karıştırdıktan sonra servis tabağına almalı, üstlerine de kavrulmuş soğanları yaydıktan sonra müceddeleyi derhal servis yapmalıdır.

553 — KUSKUS PİLÂVI TEREYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 2610, bir kişiye: 870)

500	gram kuskus	¾	bardak et veya tavuk suyu
12	bardak su		Tuz
100	» tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)		

1 — Bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; 500 gram kuskus ilâve ederek, kuskuslar hafifçe yumusak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika haslamalı, sularını dökmeli, sonra da üstlerine soğuk su ilâve ederek, 10 dakika kadar suda bırakmalı ve süzgeçten geçirmek suretiyle sularının iyice süzülmesini temin etmelidir.

2 — Kuskuslar süzülmekte iken,, diğer taraftan da bir tencereye; üç çeyrek bardak et veya tavuk suyu, 5 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana koyarak, kaynamağa bırakmalı, kaynayınca bunlara; iyice süzmüş olduğumuz kuskusları ilâve ederek, ancak bir tasım kavnattıktan sonra ateşi adamakıllı kısarak, pilâv suyunu iyice çekinceye kadar gayet küçük ateşte yarım saat kadar dinlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

554 — KUSKUS PİLÂVI DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 2900, bir kişiye: 966)

500 gram kuskus
10 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz
Salçası:
50 gram sadeyağ veya Vita (2½ çorba kaşığı)
2-2½ bardak su veya et suyu
300 gram soğan (3 büyük)
400 » domates (2 büyük)
Tuz, biber
60 gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye; iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 büyük soğan koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra soğanlara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates, 1 kahve kaşığı karabiber ile, 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, domatesler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra bunlara; iki buçuk bardak da su veya et suyu ilâve ederek, bir taşım kaynattıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; 500 gram kuskus ilâve ederek, kuskusları ancak 6 dakika haşlamalı, sonra da bunları ince delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra bol soğuk suda birkaç defa yıkamalı ve iyice süzülmeleri için, süzgeç içinde bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Kuskuslar süzlmekte iken, bir tarafa bırakmış olduğumuz salça tenceresini ateşe oturtarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca bunlara; iyice süzülmüş olan kuskusları ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra, bunları evvelâ orta, sonra da hafif ateşte olmak üzere, kuskuslar salçayı çekip de yumuşak bir hale alıncaya kadar aşağı yukarı 15 ilâ 20 dakika daha pişirmeli, sonra da kuskusların üstlerine, az kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita gezdirdikten sonra, gayet hafif ateşte 15 dakika daha demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

555 — KUSKUS PİLÂVI ARPACIK SOĞANLI

(Vasatî kalorisi: 2885, bir kişiye: 961)

500 gram kuskus
250 » arpacık soğanı (25 adet)
110 » sadeyağ veya Vita (5½ çorba kaşığı)
250 gram domates (2 orta) veya kahve fincanı domates salçası (Tercihan TAMEK)
2½-3 bardak et suyu
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; beş buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, yağı yakmadan kızdırmalı ve bu yağa; kabukları soyulmuş 250

gram küçük arpacık soğanı ilâve ederek, fazla kızartmadan ancak beş dakika kadar öldürmeli ve soğanları bir delikli kepçe ile yağdan tabağa alarak, sonradan kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, tenceredeki soğanları öldürmüş olduğumuz kızgın yağa; 500 gram kuskus katarak, karıştırmak suretiyle ancak 3-4 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu kuskuslara, kaynar bir halde 3 bardak et suyu, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, yarım çorba kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile, bir tarafa bırakmış olduğumuz arpacık soğanlarını da ilâve ederek, ancak bir taşım kaynattıktan sonra, kuskuslar suyunu çekip de iyice büyümüş bir hal alıncaya kadar, ortadan daha az hararetteki ateşte pişirmelidir.

3 — Kuskuslar suyunu çekince, bunları iyice karıştırdıktan sonra, bir 15 dakika daha, çok küçük ateşte demlendirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

556 — KUSKUS PİLÂVI NOHUTLU
(Vasati kalorisi: 3370, bir kişiye: 1123)

500	gram kuskus	70	gram sadeyağ veya Vita (3½ çorba kaşığı)
100	» nohut	3	bardak et suyu
130	» sadeyağ veya Vita (6½ çorba kaşığı)		Tuz, biber

1 — Bir tencereye; 6½ silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, yağı yakmadan az kızdırmalı, sonra bu yağa; 500 gram kuskus koyarak, karıştırmak suretiyle kuskusları ancak 3-4 dakika kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu kuskuslara; 3 bardak et suyu, yarım çorba kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile, bir gece evvelinden tuzlu suda yatırılmış ve suyu döküldükten sonra yumuşayıncaya kadar suda haşlanmış 100 gram da nohut ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve ancak birkaç taşım kaynadıktan sonra, kuskuslar sularını çekip de iyice büyümüş bir hal alıncaya kadar küçük ateşte pişmeye bırakmalıdır.

2 — Sularını çekince; kuskusları iyice bir karıştırdıktan sonra tekrar tencerenin kapağını kapatarak, çok küçük ateşte aşağı yukarı yarım saat demlendirmeli ve tekrar iyice bir karıştırmalı ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

Not: Yukarıda gösterilen yağda; evvelâ küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan kavurduktan sonra, kuskuslar katılmak ve kavrulmak suretiyle ayne yukarıda tarif edildiği veçhile pişirilirse kuskus pilâvı daha nefis olur.

557 — KUSKUS PİLÂVI KUŞBAŞI ETLİ

(Vasatî kalorisi: 3870, bir kişiye: 1290)

500 gram kuskus
10 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz
Etleri:
500 gram koyun eti
50 » sadeyağ veya Vita (2½ çorba kaşığı)
300 » soğan (3 büyük)
300 gram domates (2 büyük) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2½ bardak su veya et suyu
Tuz, karabiber
Üstüne:
60 gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye; iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kuşbaşı doğranmış 500 gram koyun eti koyarak, etler kızarıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra kavrulmuş etlere; küçük doğranmış 3 büyükçe soğan ilâve ederek, soğanlar esmerleşerek iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmakta devam etmeli, sonra bunlara; sırasiyle, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış iki büyük domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, bir tatlı kaşığı tuz, iki kahve kaşığı karabiber ile, 5 dakika sonra olmak üzere bir buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, etler sularını çekip de pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Etler pişmeğe yüz tutunca, bir tencereye; 10 bardak su, iki silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; 500 gram kuskus ilâve ederek, kuskusları ancak 6 dakika haşlamalı, sularını dökmeli, bol suda birkaç defa yıkadıkları sonra kuskusları, kalın delikli bir süzgeçe alarak iyice süzülmeye bırakmalıdır.

3 — Kuskuslar süzülmekte iken, pişerek suyunu çekmiş olan etlere bir bardak sıcak veya et suyu ilâve ederek kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; süzmüş olduğumuz kuskusları katarak iyice bir karıştırmalı, sonra kuskuslar sularını iyice çekinceye kadar bunları evvelâ orta, sonra da küçük ateşte olmak üzere 15 ilâ 20 dakika pişirmeli, sonra da kuskuslara; hafifçe kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı da sadeyağ veya Vita gezdirdikten sonra, gayet hafif ateste 15 dakika demlenmeye bırakmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır

553 — ARPA ŞEHRİYESİ DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 2900, bir kisiye 966)

Not: Kuskus yerine, arpa şehriyesi kullanmak suretiyle, (554) numarada tarif edildiği veçhile aynen domatesli kuskus gibi yapmalıdır.

559 — ARPA ŞEHRİYESİ ETLİ

(Vasatî kalorisi 3870, bir kişiye: 1290)

Not: Kuskus yerine, arpa şehriyesi kullanmak suretiyle, (557) numarada tarif edildiği veçhile aynen etli kuskus gibi yapmalıdır.

560 — DOLMA İÇİ

(Vasatî kalorisi: 2735, bir kişiye: 911)

200 gram pirinç (3 kahve fincanı)
750 » soğan (7 büyük)
165 » zeytinyağı (¾ bardak)
125 » su (½ bardak)
1 büyükçe domates veya
½ kahve fincanı domates salçası
½ kahve fincanı çam fıstığı
½ » » siyah kuru üzüm
½ demet nane
1 » dereotu
¾ çorba kaşığı şeker
Tuz, biber, yenibahar (arzuya)

(Tercihan TAMEK)

1 — Bir tepsiye; 3 silme kahve fincanı pirinç koyarak, taş ve darılarını ayıklamalı, sonra da pirincin üstünü iyice kaplıyabilecek kadar sıcakça fakat kaynar bir halde olmıyan su ilâve ettikten sonra, su iyice soguyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Su soğuyunca, dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar fazla bastırmadan ovalıyarak birkaç defa yıkamalı ve iyice süzmek suretiyle bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan bir tencereye; üç çeyrek bardak zeytinyağı, küçük kesilmiş 7 büyükçe soğan, yarım kahve fincanı çam fıstığı ile, 1 silme çorba kaşığı da tuz koyarak, soğanlar esmerimsi bir hal alıncaya kadar kuvvetli ateşte, karıştırmak suretiyle 20 ilâ 30 dakika arasında kavurmalıdır.

4 — Sonra, soğanlara; süzmüş olduğumuz pirinçleri ilâve ederek, karıştırmak suretiyle bir 10 dakika daha kavurmalı, sonra bu pirinçli soğanlara; yarım bardak su, kabığu çıkmış ve küçük kesilmiş 1 büyükçe domates veya yarım kahve fincanı domates salçası, yarım kahve fincanı siyah kuru üzüm, 2 kahve kaşığı karabiber, 2 kahve kaşığı baharat (arzuya bağlı), üç çeyrek çorba kaşığı toz şeker, küçük kesilmiş yarım demet nane (arzu edilirse) ile 1 demet dereotu ilâve etmeli ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, pirinçler suyunu çekip de uzayıncaya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak kücük ateşte tekrar 15 ilâ 20 dakika daha pişirmeli ve ateşten alarak, ılınması icin bir tarafa bırakmalı ve reçetelerimizde tarif edildiği vechile kullanmalıdır.

Not: Dolmayı yağlıca sevenler, zeytinyağı miktarını, 165 gram (üç çeyrek bardak) dan 220 gram (1 bardak) a iblâğ edebilirler.

561 — YAPRAK DOLMASI ZEYTİNYAĞLI (Çiğden)

(Vasatî kalorisi: 3065, bir kişiye: 1021)

200 gram pirinç (3 kahve fincanı)
400 » soğan (6 orta)
25 adet taze soğan (5 demet)
225 gram zeytinyağı (1 bardak)
½ demet nane
3 » dereotu
½ çorba kaşığı toz şeker
2 bardak su
1 büyük limon suyu veya
20 adet ekşi erik
1 çorba kaşığı tuz
250 gram yaprak

1 — Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 3 silme kahve fincanı pirinç koyduktan sonra, üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar sıcak su ilâve ederek, su soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalı; soğuyunca suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar, fazla bastırmadan ovalamak suretiyle pirinçleri üç dört su yıkamalı, iyice süzmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 1 bardak zeytinyağı ile, çok küçük kesilmiş 6 orta baş soğan koyarak, sarartmadan az ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra bunlara; yıkamış ve süzmüş olduğumuz pirinçleri de ilâve ederek, 7 dakika kadar daha beraberce kavurduktan sonra; soğanlı pirinçlere; yeşilleri de dahil olmak üzere 5 adet taze soğan ve tuz katmalı ve bir iki çevirdikten sonra; 3 demet dereotu, yarım demet nane, yarım çorbâ kaşığı toz şekeri ile, yarım bardak da su ilâve ederek, dolma içi suyunu çekinceye kadar pişirmeli ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

3 — Sonra, içinde kaynamakta su olan bir tencereye, 250 gram asma yaprağı ilâve ederek, yaprakları ancak 5 dakika haşlamalı ve sudan çıkararak saplarını koparmak suretiyle yaprakları ayıklamalı, koparılan sapları da, dolmayı pişirecek olduğumuz tencerenin altına dösemeli, sapların üstlerine de, birkaç yerinden delinmiş yağ kâğıdı örtmeli ve tencereyi bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Bunu müteakip, ayıklamış olduğumuz yaprakları alarak, bunların tüylü kısımlarının baş taraflarına ve her yaprak için de aşağı yukarı yarım çorba kaşığı hesabiyle, hazırlamış olduğumuz içten koymak ve yanlarını, için üstüne kapattıktan sonra, sigara sarar gibi yuvarlıvarak sarmak suretiyle ileri dolma haline getirmeli (Şekil: 50) ve sarılan her dolmayı da muntazam bir şekilde, içini kâğıtlamış olduğumuz tencereye istiflemelidir (Şekil: 48).

5 — Sonra tenceredeki dolmalara, 1 büyük limon suyu veya 20 adet ekşi erik ile yarım bardak da su ilâve ettikten sonra üstüne bir tabak

kapatmalı ve dolmalar suyunu çekip de ancak yağ kalıncaya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak orta hararetteki ateşle bir saat pişmeğe bırakmalı. sonra da tencereyi ateşten alarak, dolmalar iyice soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır

562 — YAPRAK DOLMASI ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 2810, bir kişiye: 936)

Dolma içi:
200 gram pirinç (3 kahve fincanı)
750 » soğan (7 büyük)
165 » zeytinyağı (¾ bardak)
250 » domates (2 orta) veya
½ kahve fincanı domates salçası
(Tercihan TAMEK)
1 çorba kaşığı çam fıstığı
2 » » siyah üzüm
½ demet nane
½ demet dereotu
¾ çorba kaşığı toz şeker
½ bardak su
karabiber, bahar
Tuz

Dolma yapmak için:
250 gram yaprak
½ adet limon
1 bardak su

1 — İçi haneside gösterilen malzeme ile, (560) numarada tarif edildiği veçhile dolma içi yaparak ılınmaya bırakmalıdır.

2 — İç soğumakta iken, içinde kaynamakta su olan bir tencereye; 250 gram asma yaprağı atarak, yaprakları ancak 5 dakika haşlamalı ve sudan çıkararak, saplarını koparmak suretiyle yapraklarını ayıklamalı, koparılan sapları da dolmayı pisirecek olduğumuz tencerenin altına döşemeli. sapların üstüne de, birkaç yerinden delinmiş yağ kâğıdı örtmeli ve tencereyi bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakip, ayıklamış olduğumuz yaprakları alarak, bunların tüylü kısımlarının baş taraflarına ve her yaprak içine de aşağı yukarı yarım çorba kaşığı hesabiyle, hazırlamış olduğumuz içten koymak ve yanlarını icin üstüne kapattıktan sonra sigara sarar gibi yuvarlıyarak sarmak suretiyle icleri dolma haline getirmeli (Şekil: 50) ve sarılan dolmayı da muntazam bir sekilde, içini kâğıtlamış olduğumuz tencereye istiflemelidir (Şekil: 48).

4 — Sonra tenceredeki dolmalara, yarım adet limon suyu ile 1 bardak da su ilâve ederek, üstüne bir tabak kapatmalı ve dolmalar suyunu çekip de ancak yağ kalıncıya kadar, tencerenin kapağı kapatılmıs olarak orta hararetteki ateste 1 saat pisirmeli ve tencereyi ateşten alarak, dolmalar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

563 — LÂHANA DOLMASI ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 3010, bir kişiye: 1003)

Dolma içi:
200 gram pirinç (3 kahve fincanı)
750 » soğan (7 büyük)
165 » zeytinyağı (¾ bardak)
½ kahve fincanı domates salçası (Tercihan TAMEK)
1 çorba kaşığı çam fıstığı
2 » » kuş üzüm
¾ çorba kaşığı toz şeker
½ bardak su
Tuz, biber baharat

Dolma yapmağa:
2500 gram dolmalık lâhana
1 bardak su
Tuz

1 — Dolma içi hanesinde gösterilen malzeme ile, (560) numarada tarif edildiği veçhile dolma içi yaparak ılınmaya bırakmalıdır. (Bu dolma içine tereotu ve nane konmaz).

2 — Sonra, aşağı yukarı 2500 gram ağırlığındaki bir baş dolmalık lâhananın ortasındaki göbek kısmını yuvarlak keserek oymak suretiyle çıkarmalı, sonra göbeği çıkmış lâhanayı, içinde ancak beş bardak su olan tencereye oturttuktan sonra üstlerine; 3 silme çorba kaşığı tuz serpmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, bunları kuvvetli ateşte ancak bir taşım kaynatmak suretiyle yumuşamasını temin etmeli, sonra da lâhanaları sudan çıkararak, soğuduktan sonra damarlı sert kısımlarını çıkarmalı ve el büyüklüzünde parçalara bölerek sarılacak bir hale getirmeli, koparılan damarlı kısımlarını da, dolmayı pişirecek olduğumuz tencerenin altına döşemeli ve bunların üstlerine de, birkaç yerinden delinmiş bir yağ kâğıdı örtmeli ve tencereyi bir tarafa bırakmalıdır. (Lâhananın göbeğini oymadan, lâhana yapraklarını teker teker kopardıktan sonra bir taşım kaynatmak suretiyle sarmak da mümkündür).

3 — Bunu müteakıp, ayıklamış olduğumuz lâhana yapraklarını alarak, bunların baş taraflarına ve her yaprak içine aşağı yukarı üç çeyrek ilâ bir çorba kaşığı hesabiyle, hazırlamış olduğumuz içten koymak ve yanlarını için üstüne kapattıktan sonra sigara sarar gibi yuvarlıyarak sarmak suretiyle, içleri dolma haline getirmeli (Şekil: 50) ve sarılan her dolmayı da muntazam bir şekilde, için kâğıtlamış olduğumuz tencereye istiflemelidir (Şekil: 48).

4 — Sonra tenceredeki dolmalara; bir bardak su ilâve ederek, üstüne bir tabak kapatmalı ve dolmalar suyunu çekip de ancak yağı ile kalıncıya kadar, tencerenin kapağı kapatılmış olarak orta hararetteki ateşte 45 ilâ 60 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, ancak dolmalar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

564 — BİBER DOLMASI ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 3235, bir kişiye: 1078)

Dolma içi:
200 gram pirinç (3 kahve fincanı)
750 » soğan (7 büyük)
165 » zeytinyağı (¾ bardak)
200 » domates (2 küçük)
2 çorba kaşığı siyah üzüm
1 » » çam fıstığı
½ demet dereotu
½ bardak su (dolma içine)
Tuz

Dolma yapmak için:
800 gram dolmalık biber
55 gram zeytinyağı (¼ bardak)
1 bardak su (tencereye)

1 — Dolma içi hanesinde gösterilen malzeme ile, (560) numarada tarif edildiği veçhile, dolma içi yaparak, ılınmıya bırakmalıdır.

2 — Ilınınca, bunu; saplı taraflarından ince bir kapak kesildikten sonra, çekirdekleri çıkarılmış ve hepsi aşağı yukarı aynı boyda olan 800 gram dolmalık biberlerin içlerine; pek sıkı olmamak üzere doldurmalı, sonra da içleri doldurulmuş bu biberleri, kapak tarafları üste getirilmiş olarak bir tencereye yerleştirmeli, üstlerine de; 1 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile çeyrek bardak zeytinyağını ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve tenceredeki su çekip de biberler yumuşak bir hal alıncıya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 45 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak, dolma iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

565 — DOMATES DOLMASI ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 3835, bir kişiye: 1278)

Dolma içi:
200 gram pirinç (3 kahve fincanı)
750 » soğan (7 büyük)
165 » zeytinyağı (¾ bardak)
5 adet dolmalık domatesin içi
2 çorba kaşığı siyah üzüm
1 » » çam fıstığı
½ demet dereotu
¾ çorba kaşığı toz şeker
½ bardak su (dolma içine)
Tuz

Dolma yapmak için:
1800 gram dolmalık domates (12 adet)
55 » zeytinyağı (¼ bardak)
¾ bardak su (tencereye)

1 — Dolma içi hanesinde gösterilen malzeme ile, (560) numarada tarif edildiği veçhile dolma içi yaparak, ılımaya bırakmalıdır.

2 — Ilınınca bunu; üst taraflarından yâni saplı kısımların aksi istikametinden ince bir kapak kesildikten sonra, pek derin olmamak üzere içleri kaşıkla çıkarılmış, aşağı yukarı aynı boyda olan 12 adet (1800) gram domateslerin içlerine, pek sıkı olmamak üzere doldurmalı, sonra da içleri doldurulmuş bu domatesleri sap tarafları alta ve kapaklı tarafları üste getirilmiş olarak, bunları bir tepsiye yerleştirmeli, üstlerine de üç çey-

EKREM YEĞEN LOKANTASI, İstiklâl Caddesi 34/1

rek bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, çeyrek bardak zeytinyağı da ilâve ederek, tepsinin kapağını kapatmalı ve suyunu çekip de domatesler yumuşak bir hal almıcıya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 30 ilâ 35 dakıka arasında pişirmeli ve tepsiyi ateşten alarak, dolma iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Kırmızı domates yerine, yeşil domates kullanmak suretiyle dolma yapmak da mümkündür.

566 — PATLICAN DOLMASI ZEYTİNYAĞLI

(Vasatî kalorisi: 3797, bir kişiye: 1265)

Dolma içi:
200 gram pirinç (3 kahve fincanı)
750 » soğan (7 büyük)
165 » zeytinyağı (¾ bardak)
250 » domates (2 orta)
2 çorba kaşığı siyah üzüm
1 » » çam fıstığı
½ demet dereotu
¾ çorba kaşığı toz şeker
½ bardak su
Tuz, biber, baharat

Dolma yapmak için:
1200 gram patlıcan (6 büyükçe)
175 » rafine çiçek veya zeytin yağı (¾ bardak)
1 bardak su

1 — Dolma içi hanesinde gösterilen malzeme ile, (560) numarada tarif edildiği veçhile dolma içi yaparak, ılınmaya bırakmalıdır.

2 — İç yapılmakta iken, 6 büyükçe patlıcanın saplarını kesip attıktan sonra, bunların baş taraflarını yarım parmak eninde kesmek suretiyle bir kapak çıkartmalı ve sonra, kesilen bu yerden patlıcanların iclerini, kabak oymağa mahsus âlet veya bıçakla oymak suretiyle boşalttıktan sonra bunları, ücer dörder olmak üzere, içinde kızdırılmış üç çeyrek bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, patlıcanlar ancak yumuşakça bir hal almıcıya kadar, yırtmadan, parçalamadan, 3-4 dakika öldürmeli ve yağdan çıkararak ılınmaya bırakmalıdır.

3 — Patlıcanlar ılınınca; bunların iclerini, pek sıkı olmamak üzere, hazırlıyarak soğumaya bırakmış olduğumuz iclerle doldurmalı, sonra da icleri doldurulmuş bu patlıcanları, altına yağ kâğıdı serilmiş bir tencereye yerleştirmeli, üstlerine de; 1 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve tenceredeki su çekip de patlıcanlar yumuşak bir hal almıcıya kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 45 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, dolma iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

567 — MİDYE DOLMASI

(Vasatî Kalorisi: 3495, bir kişiye 1165)

Dolma içi:
200 gram pirinç (3 kahve fincanı)
750 » soğan (7 büyük)
225 » zeytinyağı (1 bardak)
125 » su (½ bardak)
1 büyük domates veya
½ kahve fincanı domates salçası
(Tercihan TAMEK)
½ kahve fincanı çam fıstığı
½ » » siyah kuru üzüm
¾ çorba kaşığı toz şeker
Tuz, biber, yenibahar

Dolma yapmak için:
40 adet dolmalık büyük midye
¾ bardak su

1 — Dolma içi hanesinde gösterilen malzeme ile, (560) numarada tarif edildiği veçhile dolma içi yaparak, bir tarafa bırakmalıdır. (Midye içine nane ve tereotu koymamalıdır).

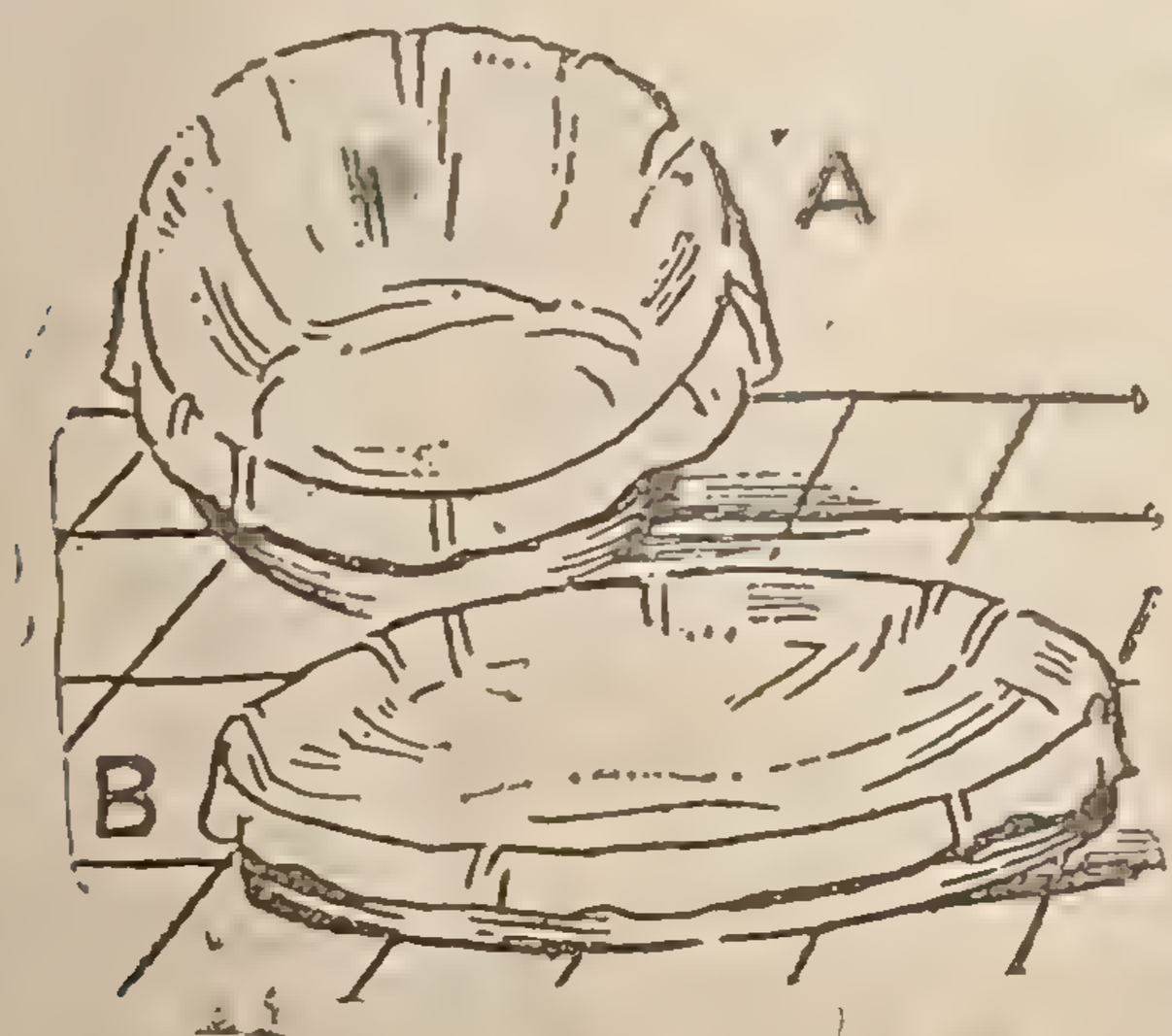
2 — Diğer taraftan, üstlerine 5 çorba kaşığı tuz serpilerek 1 saat kadar bir tarafa bırakılmış, dolmalık tâbir edilen 40 adet kadar büyük midyelerin üstlerini bıçakla kazırcasına temizledikten sonra, bunları iyice yıkamalı ve yıkanmış bu midyeleri, teker teker alarak, uzunluklarına doğru yalnız bir taraflarından olmak üzere içlerine, iki santim kadar bıçak ucu sokmak ve midyelerin sivri taraflarına doğru bıçağı oynatarak yürütmek suretiyle midyelerin kendilerini koyuvermelerini temin etmeli, sonra her midyeyi cüzdan açar gibi ikiye ayırdıktan sonra (Şekil: 51), içlerinde püskül gibi kıllarını kesmeli ve bir defa da midyelerin içlerini yıkadıktan sonra, yıkanmış bu midyeleri ikiye ayrılmış olarak büyük bir tepsiye üst üste veya yan yana olmak üzere döşemelidir. (Midyelerin yalnız bir kısımlarını birbirlerinden ayırmalı, diğer uçlarını yapışık bir bir vaziyette bırakmalıdır.)

3 — Sonra, tepsideki midyeleri teker teker alarak, bunların içlerine; hazırlanmış olduğumuz içi doldurduktan sonra, yapışık olan kapaklarını kapatmak ve her kapanan midyeyi de tencereye evvelâ yan yana, sonra da üst üste döşemek suretiyle, bütün midyeleri, içleri doldurulmuş olarak tencereye istiflemelidir.

4 — Bilâhare, tencereye istiflemiş olduğumuz midyelerin üstlerine, üç çeyrek bardak kadar su ilâve ettikten sonra midyelerin üstlerine bir tabak kapatmalı ve tencerenin kapağı kapatılmış olarak, midyeler suyunu çekinciye kadar aşağı yukarı 30 dakika, kuvvetli ateşte pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, midyelerin iyice soğumaları için birkaç saat bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Sonra, soğumuş midyeleri tencereden çıkararak, evvelâ üstlerini bir bezle iyice silmeli, sonra da kabuklarının parlaması için üstlerine bir fırça veya bezle hafifçe zeytinyağı sürdükten sonra tabağa yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

Not: Dolmalığa, karakabuk tâbir edilen, üstleri simsiyah midyeleri tercih etmelidir; üstleri kahverengimsi ve lekeli olan midyeler akıntı midyeliridir ki bunların içleri ekseriyetle incilidir.



(Şekil: 49)

A — Hamurun etraftan taşarcasına kuşane veya tencerenin içine döşenişi. B — Yine etraftan taşarcasına tepsinin içine döşenişi. (Fakat bazı reçetelerde haşlanmış genişçe kesme makarna hamurlarının tepsiye döşenişleri tarif edilmektedir. Bunlar da aynen yukarıda resimde görüldüğü veçhile etraftan taşarcasına tepsiye döşenmektedir. Yalnız bu kabil kesme makarna hamurları yekpare olmadıklarından ancak yan yana döşenmelidir).

568 — MAKARNA DÜDÜK (Alaturka)

(Vasatî kalorisi: 2830, bir kişiye: 943)

500 gram makarna (3 numara)
10 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

Üstüne:
100 gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
150 » beyaz peynir

1 — Bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; birer parmak uzun-

luğunda parçalara kırılmış 500 gram 3 numara makarna ilâve ederek, makarnalar pişip de yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 15 ilâ 20 dakika haşlamalı, sıcak sularını döktükten sonra soğuk su ile yıkamalı ve süzülmeye bırakmalıdır.

2 — Makarnalar süzülmekte iken, bir tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, yağı hafifçe kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa, süzmüş olduğumuz makarnaları ilâve ederek, kaşıkla karıştırmak suretiyle bunları, ancak 1 dakika sote etmeli, sonra da makarnaları tabağa alarak üstlerine, çatalla ezilmek suretiyle uralanmış 150 gram peynir ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

569 — MAKARNA KAŞAR PEYNİRLİ (Alaturka)

(Vasatî kalorisi: 2730, bir kişiye: 910)

Not: Üç numara makarna ve beyaz peynir yerine, 1 numara makarna ve 40 gram (2 kahve fincanı) rende kaşar peyniri kullanmak suretiyle (568) numarada tarif edildiği veçhile aynen düdük makarna gibi yapmalıdır.

570 — MAKARNA PAPYON (Alaturka)

(Vasatî kalorisi: 2830, bir kişiye: 943)

Not: Uzun makarna yerine, papyon makarna kullanmak suretiyle, (568) numarada tarif edildiği veçhile aynen düdük makarna gibi yapmalıdır. Ancak makarnaya peynir katılırken 1 demet de kıyılmış tereotu ilâve etmek icap eder.

571 — MAKARNA TEREYAĞLI İTALYAN USULÜ

(Vasatî kalorisi: 2910, bir kişiye: 970)

500 gram makarna (1 numara)
10 bardak su
2 çorba kaşığı tuz

Üstüne:
100 gram tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)
100 » rende gravyer (1 bardak)

1 — Bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme corba kasığı tuz kovarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 500 gram 1 numara makarna ilâve ederek, makarnalar cok yumusak olmamak sartıyle ancak pismis bır hal alıncıya kadar 13 ilâ 15 dakika arasında haşlamalı, iyice süzmeli ve tabağa almalıdır.

2 — Sonra, tabaktaki makarnaların üstlerine: erimemis bir halde 5 silme corba kasığı tereyağ veya sana kovarak iyice bir karıstırmalı ve yanında 1 bardak gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

572 — MAKARNA DOMATESLİ (Alaturka)

(Vasati kalorisi: 2790; bir kişiye: 930)

500 gram makarna (2 numara)
10 bardak su
2 çorba kaşığı tuz

Salçası:
120 gram Trabzon veya Vita (6 çorba kaşığı)
500 » domates (3 büyük)
Tuz

1 — Bir tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; ortalarından kırılmış olarak 500 gram 2 No. makarna ilâve ederek, makarnalar pişmiş bir hal alıncıya kadar 15 ilâ 20 dakika arasında haşlamalı ve kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle sularını döktükten sonra makarnaları tekrar tencereye alarak; 1 çorba kaşığı tuzla, üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar soğuk su doldurmalı ve 10-15 dakika kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Makarnalar süzülmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye 6 silme çorba kaşığı Trabzon yağı veya Vita,, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış, çok olmuşlarından 3 büyük domates, 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, domatesler eriyip de salçamsı bir hal alıncıya kadar bunları karıştırarak pişirmeli ve domatesler eriyince bunlara; soğuk suda bırakmış olduğumuz makarnaları iyice süzülmüş olarak ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra tencerenin üstüne bir kapak kapatmalı ve makarnalar ısınmış bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 3-4 dakika gayet küçük ateşte demlendirircesine bırakmak ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

573 — MAKARNA KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 2700, bir kişiye: 900)

500 gram makarna
10 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

Kıyma içi:
125 gram kıyma
200 » soğan (3 orta)
50 » Vita (2½ çorba kaşığı)

400 gram domates (2 büyük) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK
Tuz, biber

Üstüne:
50 gram sadeyağ veya Vita (2½ çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye; gayet küçük kesilmiş 3 orta baş soğan ile iki buçuk silme çorba kaşığı Vita koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncıya kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara yağsız 125 gram kıyma, 1 kahve kaşığı karabiber ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, arada bir karıştırmak suretiyle, kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye ka-

dar orta hararetteki ateşte pişirmeli, kıyma suyunu çekince bunlara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya yarım kanve fincanı tuzsuz domates salçası katarak, kıymalar domatesin saldığı suyu tekrar çekinciye kadar pişirmekte devam etmelidir

2 — Kıyma ve domatesler sularını çekmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna 500 gram makarna ilâve ederek, makarnalar pişip de yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 10 ilâ 15 dakika haşlamalı, sonra makarnaları süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzmelidir.

3 — Sonra, süzülmüş makarnaları, içinde az kızdırılmış iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita olan tencereye katarak, bir iki defa karıştırdıktan sonra bunlara; bir tarafa bırakmış olduğumuz soğanlı kıymayı ilâve etmeli ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

574 — MAKARNA PAPYON YOĞURTLU

(Vasatı kalorisi: 3040, bir kişiye: 1013)

500 gram papyon makarna
10 bardak ss
2 silme çorba kaşığı tuz
Üstüne:
125 gram kıyma
200 » soğan (3 orta)
90 gram sadeyağ veya Vita (4½ çorba kaşığı)
200 » yoğurt
5 diş döğülmüş sarımsak
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, 125 gram kıyma, küçük kesilmiş 3 orta baş soğan ile, 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncıya kadar arada bir karıştırmak suretiyle 35 ilâ 40 dakika arasında pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Kıyma pişmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; 500 gram papyon makarna ilâve ederek, makarnalar pişip de yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 15 dakika haşlamalı ve süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzmelidir.

3 — Müteakıben tencereye; iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, yağı hafifce kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa, süzmüş olduğumuz makarnaları ilâve ederek, karıştırmak suretivle ancak 1 dakıka kadar sote etmeli, sonra da makarnaları tabağa alarak üstlerine soğanlı kıymayı katmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra bunların

üstlerine; yarım kahve fincanı su ile sulandırılmış, içine 5 diş döğülmüş sarımsak katılmış ve çatalla çalkalanmış 200 gram yoğurt dökmeli, yoğurdun üstune de; kızdırılmış yarım çorba kaşığı Vitaya 2 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmak suretiyle renklendirilmiş yağ gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

575 — MAKARNA NAPOLİTEN USULÜ

(Vasatî kalorisi: 2985, bir kişiye: 995)

500 gram makarna (0 numara)
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Üstüne:
750 gram domates (5 büyük)
110 gram tereyağ veya Sana (5½ çorba kaşığı)
50 » rende gravyer peyniri (2 kahve fincanı)

1 — Bir kuşancye; kaynamakta olan suya bir sokup çıkarmak suretiyle kabukları soyulmuş ve enine kesilmek ve hafifçe sıkılmak suretiyle az su ve çekirdekleri çıkarılmış ve gayet küçük parçalara doğranmış çok olmuş 5 büyük domatesle 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, domatesler eriyip de püremsi bir hale gelinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra da tencereyi ateşten alarak, bunları kalın delikli bir süzgeçten geçirmeli ve salçayı bir tarafa bırakmalıdır. (Salça ancak boza koyuluğunda olmalıdır. Daha sulu olan salçaları bir müddet daha kaynatmak suretiyle koyultmalı ve daha koyu olanlarına da bir miktar âdi su katmak suretiyle hafifçe sulandırmalıdır).

2 — Diğer taraftan da bir tencereye; 12 bardak su ile 2 çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna, kırmadan 500 gram (0) numara makarna ilâve ederek, makarnalar hafifçe yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 10-12 dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, süzgeçten geçirmek suretiyle makarnaların iyice süzülmelerini temin etmelidir. (Napoliten usulü makarnalar az dirice yenmektedir. Bu itibarla lüzumundan fazla haşlamak caiz değildir).

3 — Sonra makaraları tabağa almalı, üstlerine erimemiş bir halde beş buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya sana ilâve ederek, iki çatalla harmanlarcasına karıştırmak suretiyle sıcakça domates salçasını döktükten sonra, yanında bir kâse içinde 2 kahve fincanı da rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

576 — MAKARNA NEGRESCO USULÜ

(Vasatî kalorisi: 2965, bir kişiye: 988)

500 gram makarna (0 numara)
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Salçası:
750 gram domates (4 büyük) veya
1 kutu konserve domates
40 gram Sana (2 çorba kaşığı)
60 gram soğan (1 küçük)
2 diş sarımsak
Üstüne:
60 gram tereyağ veya Sana (3 çorba kaşığı)
Tuz
50 » rende gravyer peyniri (1 kahve fincanı)

1 — Bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı Sana ile, çentilircesine küçük kesilmiş 1 küçük baş soğan koyarak, soğanları sarartmadan ancak beş dakıka kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara, kıyılmış 2 diş sarımsak ilâve ederek, ancak bir iki defa karıştırdıktan sonra bunlara; önceden kaynar suya bir sokup çıkartmak suretiyle kabukları soyulmuş enliliklerine doğru ortalarından ikiye kesilerek hafif sıkmak suretiyle az suları ve çekirdekleri çıkarılmış, sonra da kıyılırcasına küçük kesilmiş 4 büyük domates veya 1 kutu konserve bütün domates ile 1 silme tatlı kaşığı da tuz ilâve etmeli ve kuşanenin kapağını kapatarak, domatesler sularını salıp da tekrar çekerek salça halinde koyumsu bir hale gelinciye kadar küçük ateşte uişmeğe bırakmalıdır

2 — Salça koyulaşmağa yüz tutunca; diğer taraftan da bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakılı, su kaynayınca buna, kırmadan 500 gram 0 numara makarna ilâve ederek, makarnalar yumuşakça bir hal alıncıya kadar 15 ilâ 17 dakika arasında haslamalı ve süzgeçten geçirmek suretiyle sularını iyice süzmelidir.

3 — Sonra, süzülmüş bu makarnaları bir tabağa alarak bunlara; 3 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile, hazırlamış olduğumuz salçayı da ilâve etmeli ve karıştırmak suretiyle yağ ve salçayı makarnaların her taraflarına bulamalı ve yanında 2 kahve fincanı rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

577 — MAKARNA KONKASE DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 2800, bir kişiye: 933)

500 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Salçası:
600 gram domates (3 büyük)
50 gram Sana (2½ çorba kaşığı)
Tuz
Üstüne:
50 gram tereyağ veya Sana (2½ çorba kaşığı)

1 — Bir kuşane veya tavaya; iki buçuk silme çorba kaşığı Sana ko-

yarak hafifçe kızdırmalı, sonra yağa; kaynar suya atarak ancak bir dakika kadar kaynattıktan sonra sudan çıkarılarak kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve ince fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış 3 büyükçe domates ile, 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, çok kuvvetli ateşte ikide bir sallamak suretiyle domatesleri tam eritmeden ancak 4 dakika kadar sote etmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan da, bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı da tuz koyarak, suyu kaynatmaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 500 gram ince makarna ilâve ederek, makarnalar pişmiş bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 10 dakika haşlamalı, süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu iyice süzmeli ve servis tabağına alarak üstüne iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile, sıcak bir halde olmak üzere konkase domatesleri de ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra, yanında iki kahve fincanı rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

578 — MAKARNA BREZE SALÇALI

(Vasatî kalorisi: 3625, bir kişiye; 1208)

500 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz

Salçası:

500 gram sığır eti
30 » vejetalin (1½ çorba kaşığı)
30 » havuç (1 küçük)
100 » soğan (1 büyük)
150 » domates (1 büyük) veya
1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası (tercihan TAMEK)
1 diş sarımsak
2 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 kahve fincanı siyah şarap
3 bardak su
Tuz, tane karabiber

Üstüne:

60 gram tereyağ veya Sana (3 çorba kaşığı)
50 » rende gravyer (2 kahve fincanı)

1 — Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı vejetalin koyarak kızdırmalı, sonra buna; nua veya trans tarafından 500 gram sığır etini kesmeden olduğu gibi katarak, bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafını çevirmek suretiyle eti aşağı yukarı 20 dakika kadar kızartmalı, sonra buna; kazınmış ve dörde bölünmüş 1 küçük havuç, soyulmuş ve sekize bölünmüş 1 büyük baş soğan ve yine soyulmuş ve bölünmüş 1 küçük baş kereviz, 1 diş sarımsak, 2 defne yaprağı ile 4 tane de karabiber (varsa)

ilâve ederek, sebzeler hafifçe ölmüş bir hal alıncıya kadar, arada bir karıştırmak suretiyle 15 dakika daha kavurmalıdır.

2 — Sonra, et ve sebzelere, küçük doğranmış 1 büyük domates veya yarım bardak su içinde hallolmuş 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası katarak, bir 5 dakıka daha pişirdikten sonra bunlara; 1 kahve fincanı siyah şarap, bir dakika sonra da 3 bardak su veya et suyu, 1 tatlı kaşığı toz şekeri ile, 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve et iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 3 saat küçük ateşte pişmeye bırakmalı ve pişince tabağa almalı, tenceredeki yağlı suyunu da bütün sebzeleriyle püre halinde bir süzgeçten veya kalburdan geçirerek (Şekil: 3), makarnaların üstlerinde kullanılmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Müteakıben, bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 500 gram ince makarna atarak, makarnalar yumuşakça bir hal alıncıya kadar 15 ilâ 20 dakika arasında haşlamalı, suyunu iyice süzmeli, tabağa almalı, üstüne 3 silme çorba kaşığı tereyağı veya sana ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra, üzerine salçasını da katmalı, etrafında ince dilimlere kesilmiş et ve yanında rendelenmiş 2 kahve fincanı gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır

579 — MAKARNA ETLİ (İtalyan usulü)

(Vasatî kalorisi 3505, bir kişiye: 1168)

500 gram makarna (1 numara)
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Salçası:
250 gram sığır eti
40 » vejetalin (2 çorba kaşığı)
100 » soğan (1 büyük)
500 » domates (3 büyük) veya
150 gram tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK) (1½ kahve fincanı)
4-5 bardak su veya et suyu
Tuz
Üstüne:
70 gram tereyağ veya Sana (3½ çorba kaşığı)
25 » rende gravyer peyniri (1 Kahve fincanı)

1 — Küçük bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak, yağı kızdırmalı, kızınca buna; âzamî küçük fasulye büyüklüğünde parçalara doğranmış 250 gram sığır eti ilâve ederek, etlerin her bir tarafları nar gibi olucıya kadar kuvvetli ateşte yakmadan, karartmadan, karıştırmak suretiyle kızartmalı, sonra bunlara; çentilircesine küçük kesil-

miş bir büyük baş da soğan ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş ve koyu sarımsı bir renk almıcıya kadar etlerle birlikte aşağı yukarı 20 dakika daha kavurmakta devam etmelidir.

2 — Sonra bu etleri soğanlarla; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates veya bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler az eriyip de salçamsı bir hal almıcıya kadar aşağı yukarı 5 dakika daha pişirmeli, sonra da bunlara; 4-5 bardak sıcak su ilâve ederek, etler iyice pişip de içindeki salçası da boza kıvamında bir koyuluğa gelinciye kadar üç ilâ üç buçuk saat arasında pişmeğe bırakmalı ve salçayı ateşten alarak, sonradan makarnaların üstlerinde kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Salça pişince, bir tencereye; 12 barrak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca bunlara, kırılmadan 500 gram (1) numaralı makarna atarak, makarnalar pişip de yumuşak bir hal almıcıya kadar 13 ilâ 15 dakika arasında haşlamalı, sonra da süzgeçten geçirmek suretiyle makarnaların iyice süzülmelerini temin etmelidir.

4 — Sonra, iyice süzülmüş bu makarnaları tabağa alarak, üstlerine; üç buçuk silme corba kasığı tereyağ veya Sana ile, hazırlamıs olduğumuz salcayı etleriyle birlikte ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra üstlerine bir kahve fincanı rende gravyer peyniri serpilmiş olduğu halde servis yapmalıdır.

580 — MAKARNA STOFATO

(Vasatî kalorisi: 3890, bir kişiye: 1276)

500 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Sıçaası:
500 gram kemiksiz sığır eti
50 » vejetalin (2½ corba kaşığı)
300 » soğan (3 büyük)
30 » havuc (1 küçük)
4 diş sarımsak
2 defne yaprağı
200 gram domates (2 büyük) veya ½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
Tuz, karabiber
Üstüne:
60 gram tereyağ veya Sana (3 çorba kaşığı)
50 » rende gravyer veya kaşar (½ bardak)

1 — Bir kücük tencereye; iki bucuk silme çorba kasığı vejetalin koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa; nua veya trans tarafından 500 gram sığır etini kesmeden, bütün flâve ederek, etin her iki tarafı da nar gibi oluncıya kadar aşağı yukarı 15 dakika kuvvetli ateşte, kızartmalı, sonra

da buna; hepsi imkân nisbetinde küçük kesilmiş 3 büyük soğan, 1 küçük havuç, 4 diş sarımsak ile 2 adet de defne yaprağı ilâve etmeli ve soğanlar sularını salıp da iyice ölünciye karar aşağı yukarı 20 dakika, ikide bir karıştırmak suretiyle kavurmalıdır. (Tenceredeki soğan vesaireyi sık sık karıştırmalıdır, aksı takdirde soğanlar tencerenin dibine yapışarak yanarlar).

2 — Sonra soğanlara; 2 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ile, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates veya 2 kahve fincanı su içinde halledilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler eriyip de salçamsı bir hal alınciya kadar aşağı yukarı 5 dakika daha pişirdikten sonra, tencereye 3 bardak da sıcak su katmalı ve et pişip de salça da koyumsu bir hal alınciya kadar aşağı yukarı 3 saat, ortadan daha az hararetteki ateşte pışmeğe bırakmalı, et pişip salça da koyumsu bir hal alınca, eti tencereden bir tabağa almalı (eti soğutmamaya dikkat etmelidir) ve salçayı da gayet hafif ateşte bırakmalıdır. (Stofato masafire çıkarılacaksa, salça ince süzgeçten geçirilmelidir (Şekil: 3).

3 — Et ineceğine yakın bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 500 gram ince makarna atarak, makarnalar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar 15 ilâ 20 dakika arasında haşlamalı, sonra da makarnaları kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzmelidir. (Makarnalar lüzumundan fazla pişirilmemelidir).

4 — Sonra, makarnaların haşlandığı tencereye; 3 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana koyarak, yağı eritmeli, sonra erimiş bu yağa; iyice süzmüş olduğumuz makarnaları ilâve ederek, delikli kepçe ile birkaç defa karıştırmak suretiyle ancak 1 dakika kadar sote etmeli ve makarnaları tabağa alarak, üstüne salçasını dökmeli, tabağın etrafına da gayet ince dilimlere kesilmiş etleri yerleştirdikten sonra, yanında bir tabak içinde bir buçuk bardak rende gravyer veya kaşar peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Arzu edilirse; soğanlar iyice öldükten sonra bunlara, yarım kahve fincanı siyah şarap ilâve etmek de mümkündür.

580 bis. — MAKARNA ETLİ TAMEK SALÇASİYLE
(Vasatî kalorisi: 3490, bir kişiye: 1160)

500 gram makarna (0 numara)
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz

Salçası:
1 kutu etli tamek salça
Üstüne:
70 gram tereyağ veya Sana (3½ çorba kaşığı)
2 çorba kaşığı kaşar peyniri (arzuya bağlı)

1 — Bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamağa bırakmalı, kaynayınca bunlara, kırılmadan 500 gram (0) numaralı makarna atarak, makarnalar pişip de yumuşak bir hal alıncıya kadar 13 ilâ 15 dakika arasında haşlamalı, sonra da süzgeçten geçirmek suretiyle makarnaların iyice süzülmesini temin etmelidir.

2 — Sonra, iyice süzülmüş bu makarnaları tabağa alarak üzerlerine üç buçuk silme çorba kaşığı tereyağ koyarak iyice bir karıştırmalı ve yanında salçalık içinde iyice ısıtılmış bir kutu etli Tamek salçası olduğu halde derhal servis yapmalıdır.

581 — MAKARNA KIYILMIŞ ROSTOLU
(Vasatî kalorisi: 3445, bir kişiye: 1148)

500 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Rostoşu:
250 gram sığır eti
200 » soğan (2 büyük)
60 » vejetalin (3 çorba kaşığı)
600 » domates (3 büyük) veya
1¼ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
3 bardak su veya et suyu
Tuz, biber
Üstüne:
40 gram tereyağ veya Sana (2 çorba kaşığı)
25 » rende gravyer peyniri

1 — Bir kusaneye; 3 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak kızdırmalı sonra bu yağa; kemiksiz 250 gram sığır eti ilâve ederek, her bir tarafı nar gibi oluncıya karar kuvvetli ateşte 15 dakika kızartmalı, sonra tencereye; küçük kesilmiş 2 büyük soğan ilâve ederek, soğanlar esmerce bir renk alıncıya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra bunlara: kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates veya bir bir çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 3 bardak su veya et suyu, 1 tatlı kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice yumuşak bir hal alın-

cıya kadar aşağı yukarı 3 saat pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak, eti küçük parçalara doğramalı ve bir defa da et mkinesinden geçirdikten veya çok ince kıydıktan sonra, tekrar kuşanedeki salçasına katmalı, ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; 500 gram ince makarna ilâve ederek, makarnalar yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 15 dakika haşlamalı, iyice süzmeli, sonra da bunları içinde ancak erimiş bir halde 2 sılme çorba kaşığı tereyağ veya Sana olan tencereye alarak, tencereyı sallamak uretiyle makarnaları bir dakika kadar yağda sote etmeli, sonra da bunlara; kıymalı salçayı ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve yanında 1 kahve fincanı rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

582 — MAKARNA BOLONEZ USULU

(Vasatî kalorisi: 4065, bir kişiye: 1355)

500 gram makarna (1 numara)
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz

Salçası:

150 gram sığır kıyması
40 » Vita (2 çorba kaşığı)
60 » bekin (domuz yağı füme)
75 » soğan (1 orta)
40 » havuç (1 küçük)
30 » kereviz kökü (1 küçük)
300 gram domates (2 büyük) veya 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
125 gram süt veya şarap (½ bardak)
75 » çiğ krema (1 kahve fincanı)
Tuz, biber

Üstüne:

30 gram tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)
50 » rende gravyer peyniri (2 kahve fincanı)

1 — Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı Vita ile, küçük kesilmiş 1 orta baş soğan koyarak, 5 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara; her ikisi de kıyılırcasına küçük kesilmiş 1 büyükçe havuç ile küçük bir kereviz kökü, 2-3 dakika sonra da kıyılmış 60 gram bekin ile 150 gram sığır kıyması ilâve ederek, kıyma ve sebzeler esmer bir hal alıncıya kadar durmadan karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 20 dakika kavurmalıdır.

2 — Sonra, kavrularak esmerleşmiş bu kıymalara; evvelâ yarım bardak şarap veya süt, üç dakika sonra da, kabuk ve cekirdekleri cıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta domates veya yarım bardak su icinde hallolmuş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 tatlı kaşığı tuz ile 2 kahve

kaşığı karabiber katarak iyice bir karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve salça hatıfçe koyumsu bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı yarım saat küçük ateşte pişmeye bırakmalı ve suyunu çekince buna; 1 kahve fincanı çiğ krema ilâve ederek, iyice karıştırmak suretiyle 1 dakika daha kaynatmalı ve makarnanın üstünde kullanmak üzere ateşten almalıdır. (Süt kullanıldığında salçada bir tatlılık, şarap ise hafif burukumsu ekşilik hâsıl etmektedir. Çiğ krema salçanın nefasetini arttırmakta ise de, kullanmadan da bu salçayı yapmak mümkündür).

3 — Müteakıben bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 500 gram ince makarna ilâve ederek, makarnalar yumuşakça bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 15 dakika haşlamalı, bir süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu iyice süzmeli, tabağa almalı ve üstlerine 4 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile, hazırlamış olduğumuz salçayı katarak, iyice bir karıştırmalı ve yanında rendelenmiş 2 kahve fincanı gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

583 — MAKARNA FLORANSA USULÜ

(Vasati kalorisi: 3500, bir kişiye: 1166)

500 gram makarna (1 numara)
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

Salçası:

125 gram sığır kıyması
50 » az etli lâr veya yağlı koyun kıyması
100 » soğan (1 büyük)
2 diş sarımsak
800 gram domates (2 büyük) veya ½ kutu konserve domates
125 gram tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK) (1¼ kahve fincanı)
60 » Vita (3 çorba kaşığı)
½ tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

Üstüne:

40 gram tereyağ veya Sana
50 » rende gravyer peyniri (2 kahve fincanı)

1 — Bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı Vita koyarak kızdırmalı, sonra buna; evvelâ 50 gram lâr, yâni çok yağlı jambon veya yağlı koyun kıyması, arkasından da 125 gram sığır kıymasını ilâve ederek, kıymalar sularını salmalarını müteakıp tekrar çekip de iyice kızarmış bir renk alıncıya kadar, arada bir karıştırmak suretiyle kavururcasına pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra, diğer bir kuşane veya küçük bir tencereye kalan bir buçuk silme çorba kaşığı Vita ile çentilircesine küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncıya kadar bunları da

kavurmalı, sonra bu soğanlara; kıyılmış 3 diş sarmısak ilâve ederek, 2 dakika daha kavurmalı, sonra da bunlara; kavurarak bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymaları, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya yarım kutu konserve domates, bir bir çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 adet yeşil biber (varsa), yarım tatlı kaşığı şekerle 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve salçada hafif bir koyuluk hâsıl oluncıya kadar bunu çok küçük ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirmeli ve salçayı ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Salça ateşten ineceğine yakın, bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 500 gram (1) numara makarna ilâve ederek, makarnalar pişip de yumuşakça bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 10 ilâ 15 dakika haşlamalı ve bunları süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzmelidir.

4 — Sonra, süzülmüş bu makarnaları, içinde ancak erimiş 2 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana olan tencereye ilâve ederek, iyice bir karıştırmak suretiyle yağa bulamalı ve sonra da bu yağlı makarnalara, hazırlamış olduğumuz salçayı cısak bir halde ilâve ederek tekrar bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve yanında rendelenmiş 2 kahve fincanı gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

584 — MAKARNA MANTARLI

(Vasatî kalorisi: 3660, bir kişiye: 1220)

500 gram ince makarna
12 bardak su
Tuz

Salçası:
300 gram sığır eti
20 » Vita (1 çorba kaşığı)
75 » soğan (1 orta)
300 » domates (2 orta) veya
50 » tuzsuz domates salçası
½ kahve fincanı (Tercihan TAMEK)

250 gram et suyu (1 bardak)
500 » mantar
20 » tereyağ veya Sana (1 çorba kaşığı)
2 bardak su
2 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz, biber

Üstüne:
80 gram tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)
50 » rende gravyer peyniri) (2 kahve fincanı)

1 — Bir küçükçe tencereye; bir bardak et suyu, bir silme çorba kaşığı tereyağ, iki tatlı kaşığı limon suyu, iki tatlı kaşığı tuz ile, üç beş su yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış altlarının topraklı kısımları kesilmiş ve fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış 500 gram mantar

koyarak, mantarlar çok kuvvetli ateşte ancak beş dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, süzgeçten geçirmek suretiyle mantarların suyunu bir kaba süzmeli, mantarları da bir tabağa alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; bir silme çorba kaşığı Vita koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa, yağsız tarafından kuşbaşı doğranmış 300 gram tazace sığır eti ilâve ederek, etler pembemsi bir renk alıncıya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kuvvetli ateşte aşağı yukarı 10 dakika kızartmalı, sonra buna; küçük kesilmiş 1 orta baş soğan, varsa 3-4 tane karabiber katarak, soğanlar esmerimsi bir renk alıncıya kadar kavurmakta devam etmeli, sonra da etlere; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış iki orta domates veya yarım bardak su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı konserve tuzsuz domates salçası ve beş dakika sonra da, 2 bardak, su ile, bir kaba süzmüş olduğumuz mantarların sularını da katarak tencerenin kapağını kapatmalı, salça suyunu çekip de koyumsu bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 3 saat küçük ateşte pişmeye bırakmalı, sonra tencereden, bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak etleri çıkarmalı ve yerine, haşlamış olduğumuz mantarları katarak bir 5 dakika daha pişirdikten sonra ateşten almalı ve makarnaların üstlerinde kullanmak üzere sıcakça bir yere bırakmalıdır. (Tenceredeki salçaya; mantarlarla birlikte, her ikisi de kibrit çöpü şeklinde ince doğranmış ve 1 silme çorba kaşığı tereyağında ancak 1 dakika sote olmuş 75 er gram füme dil ve jambon veya sadece 150 gram füme dil katmak suretiyle bu mantarsalçası makarnalarda kullanılacak olursa fevkalâde nefaset temin edilmiş olunur.)

3 — Salça inceğine yakın, bir tencereye 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca suya; kırmadan 500 gram (1) numara makarn ilâve ederek, makarnalar pişimiş bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 10 dakika haşlamalı, iyice süzmeli ve tabağa almalı, üstüne 4 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile, hazırlamış olduğumuz mantar salçasını ilâve ederek, harmanlamak suretiyle iyice bir karıştırdıktan sonra, yanında iki kahve fancını rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır. (Etleri başka bir yerde kullanmalıdır).

585 — MAKARNA FIRIN

(Vasatî kalorisi: 2695, bir kişiye: 898)

300 gram makarna (3 numara)
10 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Salçası:
80 gram tereyağ veya Sana
(4 çorba kaşığı)
150 gram rende kaşar (1½ bardak)
300 » süt (1¼ bardak)
4 yumurta
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 300 gram (3) numara makarna ilâve ederek, makarnalar çatlamamak veya çok ezik bir şekil almamak şartiyle yumuşakça bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 15 ilâ 20 dakika haşlamalı, yumuşayınca, sıcak suyunu dökerek makarnaları birkaç defa soğuk su ile yıkamalı, sonra da bunların üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar soğuk su ilâve ederek, makarnaları su içinde 15 dakika bırakmalıdır. (Bunu deliksiz (2) numara makarna kullanmak suretiyle yapmak da kabildir. Ancak (3) numara ile daha nefîs olur.)

2 — On beş dakika sonra makarnaları, kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu iyice süzdükten sonra makarnaları tekrar tencereye almalı ve bunlara; erimiş bir halde dört silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana, 1 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ile bir buçuk bardak rende kaşar veya gravyerin yalnız bir bardağını ilâve ederek, harmanlamak suretiyle hepsini iyice birbirlerine karıştırmalı, sonra da bunları, içi hafifçe yağlanmış 26-28 santimetre kutrundaki bir tepsiye; muntazam bir şekilde döşedikten sonra, üzerlerine hafifçe bastırmak suretiyle makarnaların tepsiye iyice yerleşmesini temin etmeli ve üstlerine, kalan yarım bardak peyniri müsavi bir surette serptikten sonra tepsiyi bir yana bırakmalıdır. (Makarnaya, 150 gram yerine, 100 gram peynir kullanmak da mümkündür).

3 — Bunu müteakıp küçük bir kaba; 4 adet bütün yururta kırdıktan sonra, tel veya çatalla yumurtaları 2 dakika kadar döğmeli, sonra bunlara; bir bir çeyrek bardak soğuk süt ilâve ederek, her ikisini birkac defa daha karıştırdıktan sonra, bu yumurtalı, sütü tepsive dösemis olduğumuz makarnaların üstlerine dökmeli ve tepsiyi, orta hararetteki fırına sürerek, 60 dakika pisirmeli, sonra tepsiyi fırından alarak, makarnayı dörder köşe parçalara kesmeli ve servis yapmalıdır.

586 — MAKARNA FIRIN (Şark usulü)

(Vasatî kalorisi: 2950, bir kişiye: 983)

350 gram hazır erişte
10 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Salçası:
90 gram tereyağ veya Sana (4½ çorba kaşığı)
50 gram rende kaşar peyniri (2 kahve fincanı)
200 » beyaz peynir
300 » süt (1¼ bardak)
4 yumurta
Tuz, biber

1 — Bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 350 gram hazır erişte ilâve ederek, erişteler ezik bir şekil almamak şartiyle yumuşakça bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 10 ilâ 15 dakika haşlamalı, yumuşayınca sıcak suyunu dökerek, erişteleri birkaç defa soğuk su ile yıkamalı, sonra da bunların üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar soğuk su ilâve ederek, erişteleri su içinde 15 dakika bırakmalıdır.

2 — On beş dakika sonra, erişteleri kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu iyice süzdükten sonra, erişteleri tekrar tencereye almalı ve bunlara, erimiş bir halde 4½ silme çorba kaşığı tereyağ, veya Sana, 1 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz, çatalla ezilmiş 200 gram beyaz peynirle, yalnız 1 kahve fincanı rende kaşar ilâve ederek harmanlamak suretiyle hepsini iyice birbirine karıştırmalı, sonra da bunları, içi hafifçe yağlanmış 25 ilâ 26 santimetre kutrundaki bir tepsiye muntazam bir şekilde döşedikten sonra, üzerlerine hafifçe bastırmak suretiyle erişlelerin tepsiye iyice yerleşmesini temin etmeli ve üstlerine, kalan 1 kahve fincanı peyniri müsavi bir surette serptikten sonra tepsiyi bir yana bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakıp, küçük bir kaba; 4 adet bütün yumurta kırdıktan sonra, tel veya çatalla yumurtaları 2 dakika kadar döğmeli, sonra bunlara; bir bir çeyrek bardak soğuk süt ilâve ederek, her ikisini birkaç defa kıştırdıktan sonra bu yumurtalı sütü, tepsiye döşemiş olduğumuz erişlelerin üstlerine dökmeli ve tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, erişlelerin üstleri pembe bir renk alıncıya kadar aşağı yukarı 50 ilâ 60 dakika pişirmeli ve tepsiyi fırından alarak, bunları dörder köşe kesmeli, servis yapmalıdır.

587 — MAKARNA FIRIN (Başka tertip)

(Vasatî kalorisi: 4235, bir kişiye: 1411)

500 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
İlâvesi lâzım:
250 gram beyaz peynir
140 » tereyoğ veya Sana (7 çorba kaşığı)
225 gram süt (3 kahve fincanı)
75 » rende gravyer peyniri (3 kahve fincanı)
7 yumurta

1 — Bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, kırmadan 500 gram ince makarna ilâve ederek, makarna yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 15 ilâ 20 dakika haşlamalı, suyunu dökmeli, birkaç defa soğuk su ile yıkamalı, sonra tencereye; üstlerini kaplıyabilecek kadar soğuk su ilâve ederek, 15 dakika kadar su içinde bırakmalı ve sonra da makarnaları, kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzdükten sonra bunları, içinde erimiş bir halde 7 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana olan tencereye katarak iyice bir karıştırmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; 7 adet yumurta ile 2 kahve fincanı rende gravyer peyniri koyarak, tel veya çatalla iki dakika kadar dövmeli, sonra bunlara; 3 kahve fincanı da süt ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra, bu yumurtalı sütün üçte ikisini tenceredeki makarnalara ilâve etmelidir.

3 — Sonra makarnalara; çatalla ezilmiş 250 gram da beyaz peynir ilâve ederek iyice bir karıştırmalı, sonra da bunları, camdan küçük fırın tabaklarına veya küçük güveçlere mütesaviyen taksim ettikten sonra üstlerine, kalan yumurtalı sütü taksim etmeli, en üstlerine de bir kahve fincanı rende gravyer peyniri serptikten sonra güvecleri, bir fırın tepsisine yerleştirilmiş olarak kızgınca fırına sürmeli, makarnaların üstleri pembe bir renk alıncıya kadar 30 ilâ 35 dakika arasında fırınlamalı ve servis yapmalıdır.

588 — MAKARNA GRATEN

(Vasatî kalorisi: 3210, bir kişiye: 1070)

500 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Salcası:
50 gram un (1 kahve fincanı)
50 » Vita (2½ çorba kaşığı)
75 » soğan (1 orta)
625 gram süt (2½ bardak)
100 » rende gravyer (1 bardak)
Tuz, biber
Üstüne:
½ kahve fincanı rende gravyer
80 gram tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak

kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, kırmadan 500 gram da ince makarna ilâve ederek, makarnalar yumuşak bir hal alıncıya kadar 15 ilâ 20 dakika haşlamalı, sonra makarnaları, kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle kaynar suyunu döktükten sonra, iki üç defa da bol soğuk su ile yıkamalı ve iyice süzülmeye bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan küçük bir kap veya kuşaneye, iki buçuk çorba kaşığı Vita ile, gayet küçük kesilmiş 1 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe ölünciye kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara 1 kahve fincanı da un ilâve ederek, beraberce 2 dakika daha kavurmalı, sonra da bunlara; azar azar olmak üzere iki buçuk bardak ılık veya sıcak süt, 1-2 kahve kaşığı karabiberle 1 tatlı kaşığı da tuz katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle halletmeli ve mahlût düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa geliciye kadar aşağı yukarı 5 dakika karıştırarak pişirmekte devam etmelidir. (Salçaya soğan katmadan da olabilir).

3 — Bilâhare kabı ateşten alarak salçaya 1 bardak da gravyer veya kaşar peyniri katmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra, kullanmak üzere bir tarafabırakmalıdır. (Salçanın makarnaya karıştırılması gerekecekse, peyniri salçaya katmamalı, salça makarnalara karıştırılmazdan evvel peynir makarnalara ilâve edilmeli ve iyice karıştırıldıktan sonra salçayı katmalıdır).

5 — Sonra, iyice süzülmeye bırakmış olduğumuz makarnaları bir tencereye koyarak buna, evvelâ erimiş bir halde bulunan 4 silme çorba kaşığı terayğı veya Sana katarak iyice bir karıştırdıktan sonra, sıcak bir halde bulunan salçanın dörtte üçünü ilâve etmeli ve tekrar iyice karıştırdıktan sonra, bu makarnaları, içi yağlanmış 21 ilâ 23 santim kutrundaki kenarlı ve yuvarlak bir tepsi veya güvece yerleştirmeli, üstünde kalan salçayı sıvamalı, en üstüne de 2 fincan rende gravyer veya kaşar peynirini serptikten sonra tepsiyi fırına sürerek, makarnaların üstündeki peynir pembe bir renk alıncıya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırınlamalı ve kabı ile birlikte servis yapmalıdır.

589 — MAKARNA GRATEN DOMATESLİ

(Vasatî kalorisi: 2795, bir kişiye: 931)

350 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Salçası:
40 gram un (¾ kahve fincanı)
40 » Sana (2 çorba kaşığı)
500 » süt (2 bardak)
500 gram domates (3 büyük veya ½ kutu konserve domates (Tercihan TAMEK)
Tuz, biber
Üstüne:
40 gram tereyağ veya Sana (2 çorba kaşığı)
100 » rende gravyer veya kaşar (1 bardak)

1 — Bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; kırmadan 350 gram da ince makarna ilâve ederek makarnalar yumuşak bir hal alıncıya kadar 15 ilâ 20 dakika arasında haşlamalı ve makarnaları süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu döktükten sonra 5 dakika kadar soğuk suda bırakmalı ve iyice süzülmeye bırakmalıdır.

2 — Makarnalar süzülmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı Sana ile üç çeyrek kahve fincanı un koyarak, karıştırmak suretiyle sarartmadan 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara; 2 bardak ılık veya sıcak süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle halletmeli, sonra da mahlût düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinciye kadar aşağı yukarı 5 dakika daha karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten almalıdır.

3 — Sonra, süzülmeğe bırakmış olduğumuz makarnaları tekrar bir tencereye koyarak, bunların üstüne; 1 tatlı kaşığı tuz, erimiş 2 çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile, 1 bardak rende gravyerin dörtte üçü ve yine hazırlamış olduğumuz beyaz salçanın dörtte üçü ile, kaynar suya sokup çıkarmak suretiyle kabukları soyulmuş, ortalarından ikiye kesilerek çekirdekleri çıkarılmış ve sonra da küçük parçalara doğranarak bir kuşane içinde yağsız olarak sularını salıp da tekrar çekinciye kadar pişirilerek salça haline getirilmiş 3 büyük domates veya yine aynı şekilde hazırlanmış yarım kutu konserve domatesin sadece yarı miktarını koyarak, harmanlarcasına karıştırmak suretiyle hepsini birbirlerine buladıktan sonra, bunları içi hafifçe yağlanmış 21 ilâ 24 santim yuvarlaklığındaki bir tepsiye yerleştirmeli ve üstlerine de kalan salçayı muntazam bir şekilde sıva-

dıktan sonra, salçanın üstüne de kalan rende gravyeri serpmeli ve tepsiyi kızgınca fırına sürerek makarnaların üstleri pembe bir renk alıncıya kadar aşağı yukarı 15 ilâ 20 dakika fırınlamalı ve fırından alarak, üstlerine kalan domates salçasını sıcak olarak ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

590 — MAKARNA GRATEN EREM USULÜ

(Vasatî kalorisi: 4305, bir kişiye: 1435)

500 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Salçası:
50 gram un (1 kahve fincanı)
50 » Vita (2½ çorba kaşığı)
75 » soğan (1 orta)
625 » süt (2½ bardak)
½ bardak rende gravyer peyniri
Tuz, biber, muskat

Ayrıca ilâvesi lâzım:
½ adet haşlanmış tavuk
2 » » beyin
½ bardak haşlanmış bezelye
6 dilim füme dil
Üstüne ve sote etmek için:
1 kahve fincanı rende gravyer
100 gram tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereye 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, kırmadan 500 gram ince makarna ilâve ederek, makarnalar yumuşk bir hal alıncıya kadar 15 ilâ 20 dakika haşlamalıdır.

2 — Sonra, haşlamış olduğumuz makarnaları kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle, kaynar suyunu döktükten sonra, iki üç defa da bol soğuk suda yıkamalı ve iyice süzdükten sonra bunları, içinde erimiş 3 çorba kaşığı tereyağ veya Sana olan tencereye atarak 1 dakika kadar yağda sote etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan, küçük bir kap veya kuşaneye, 2 ½ silme çorba kaşığı Sana veya Vita koyarak eritmeli, sonra buna 1 kahve fincanı un ilâve ederek, karıştırmak suretiyle unu ancak 2 dakika kadar kavurmalı sonra da una, azar azar olmak üzere, sıcak bir halde iki buçuk bardak da süt katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle sütü mahlûta yedırmeli ve mahlût boza koyuluğunda bir kıvama gelinciye kadar aşağı yukarı 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeli ve sonra buna, 1 tatlı

kaşığı tuz, 1-2 kahve kaşığı arasında karabiber, 1 tutam muskat, yarım bardak rende gravyer peyniri katmalı ve kabı ateşten almalıdır. (Bu salçayı, bir buçuk bardak süt ve 1 bardak da tavuk suyu katmak suretiyle yapmak da mümkündür).

4 — Sonra, ateşten almış olduğumuz salçaya, haşlanmış ve dicklenircesine küçük parçalara ayrılmış yarım tavuk, haşlanmış ve küçük parçalara doğranmış 2 adet koyun beyni, haşlanmış yarım bardak taze iç bezelye (varsa), kıyılırcasına kesilmiş 6 dilim füme dil ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırmalı ve biraz sonra kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Bunu müteakip, makarna ve salçayı alabilecek yuvarlak ve kenarları yüksekçe bir tepsi veya formanın içini iyice yağladıktan sonra üstüne yarım kahve fincanı kadar rende gravyer peynirı serpmeli, peynirin üstüne de bir kat makarna, bir kat salça ve sonuncu katı da makarna ile bitirmek suretiyle tepsi veya formanın içini bu şekilde doldurmalı, sonuncu kat makarnanın üstüne de kalan 1 kahve fincanı rende gravyer peynirini iyice serptikten sonra, peynirin üstüne de fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış olarak, kalan 2 çorba kaşığı tereyağını veya Sana oturtmalı, sonra da tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, makarnanın üstündeki peynir hafifçe kızarıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırınlamalı ve kabı ile birlikte fırından alarak derhal servis yapmalıdır.

591 — MAKARNA PATESİ (Böreği)
(Vasatî kalorisi: 5375, bir kişiye: 1791)

500 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
İlâvesi lâzım:
120 gram tereyağ veya Sana (6 çorba kaşığı)
½ adet küçük tavuk
3 » mantar (arzuya bağlı)
10 küçük dilim dil (arzuya bağlı)
100 gram rende gravyer (1 bardak)
1 orta baş soğan
3 büyük domates veya
1 kahve fincanı domates salçası (Tercihan TAMEK)
4 adet yumurta
Tuz, biber
Üstünün hamuru:
200 gram un (4 kahve fincanı)
175 » tereyağ veya Sana (9 çorba kaşığı)
125 » su (½ bardak)
10 » tuz (¾ çorba kaşığı)

1 — Hamuru hanesinde gösterilen molzeme ile, (656), numaradaki

Nemse böreğinin 1, 2 ve 3 üncü maddelerinde tarif edildiği veçhile hamur yapmalıdır.

2 — Sonra, elde edilen bu hamuru merdane ile aşağı yukarı 40 santim kutrunda, yarım santim inceliğinde yuvarlak açtıktan sonra (Şekil: 55), açılan bu hamuru etrafından taşarcasına, içi hafıfçe yağlanmış, 22 ilâ 25 santim kutrundaki kenarlı bir tepsi veya altı düz bir kalıba döşemeli (Şekil: 49) ve hamurun cıvımaması için kalıbı buz dolabı veya soğukça bir yere bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan bir tencereye 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; kırmadan 500 gram da ince makarna ilâve ederek, makarnalar yumuşak bır hal alıncaya kadar 15 ilâ 20 dakika haşlamalı; sonra haşlamış olduğumuz makarnaların suyunu süzmek suretiyle döktükten sonra, üstlerini kaplıyabilecek kadar soğuk su ilâve etmek suretiyle 15 dakika kadar su içinde bırakmalı, sonra da makarnaları bir delikli kevgirden geçirmek suretiyle iyice süzdükten sonra tekrar tencereye almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

4 — Sonra bi rküçük kuşaneye 6 çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile 1 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe pembe bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı, sonra bunlara, yarım parmak en ve boyunda küçük küçük parçalara doğranmış yarım adet haşlanmış tavukla, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük parçalara doğranmış 3 büyükçe domates veya 1 kahve fincanı domates salçası, arzu edilirse kabukları soyulmuş veya siyah kısımları çıkarılmış, aynı boyda küçük parçalara kesilmiş 3 orta büyüklükte mantarla yine küçük kesilmiş 10 dilim füme dil ilâve ederek karıştırmak suretiyle 5 dakika kadar daha kavurmalı ve kuşaneyi ateşten almalıdır.

5 — Sonra, bu domatesli tavuğu, tenceredeki makarnalara kattıktan sonra, bunlara sırasiyle; 1 bardak rende gravyer peyniri, 1 kahve kaşığı karabiber, bir miktar tuz ile, çatalla birkaç defa çalkalanmış 4 adet de yumurta ilâve etmeli ve harmanlamak suretiyle hepsini birbirleriyle karıştırdıktan sonra, makarna mahlûtunun iyice soğuması için tencereyi yarım saat kadar serince bir yere bırakmalıdır.

6 — Bilâhare makarnaları, içini hamurlamış olduğumuz tepsi veya kalıba muntazam bir şekilde yerleştirdikten sonra, kalıbın kenarlarından taşan hamurları makarnaların ustlerine kapatmalı, sonra kalıbı orta hararetteki fırına sürerek, hamurun üstü iyice kızarıncaya kadar aşağı yukarı yarım saat pişirmeli, sonra da kalıbı fırından alarak, üstüne bir tabak kapatmalı ve altüst etmek suretiyle makarnayı tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

592 — HAZIR MANTI

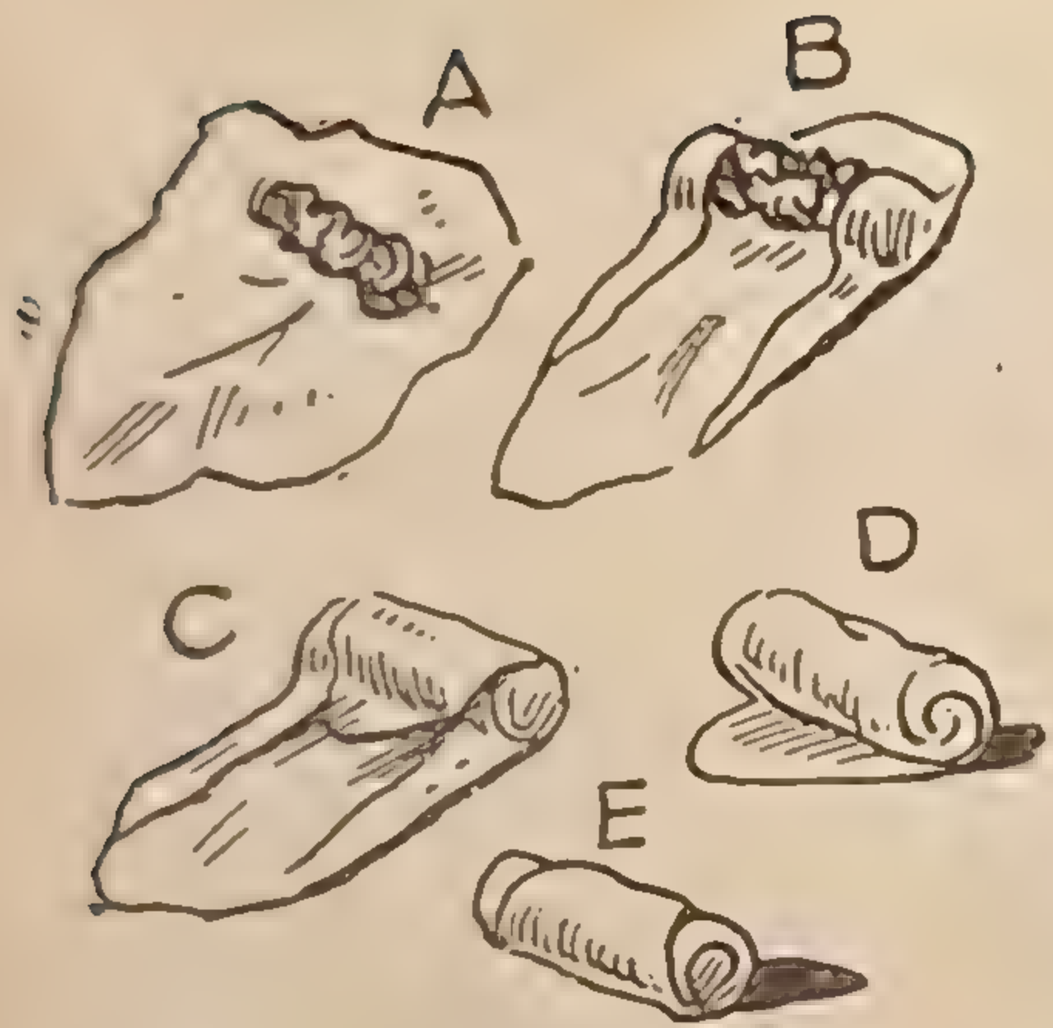
(Vasatî kalorisi: 3670, bir kişiye: 1223)

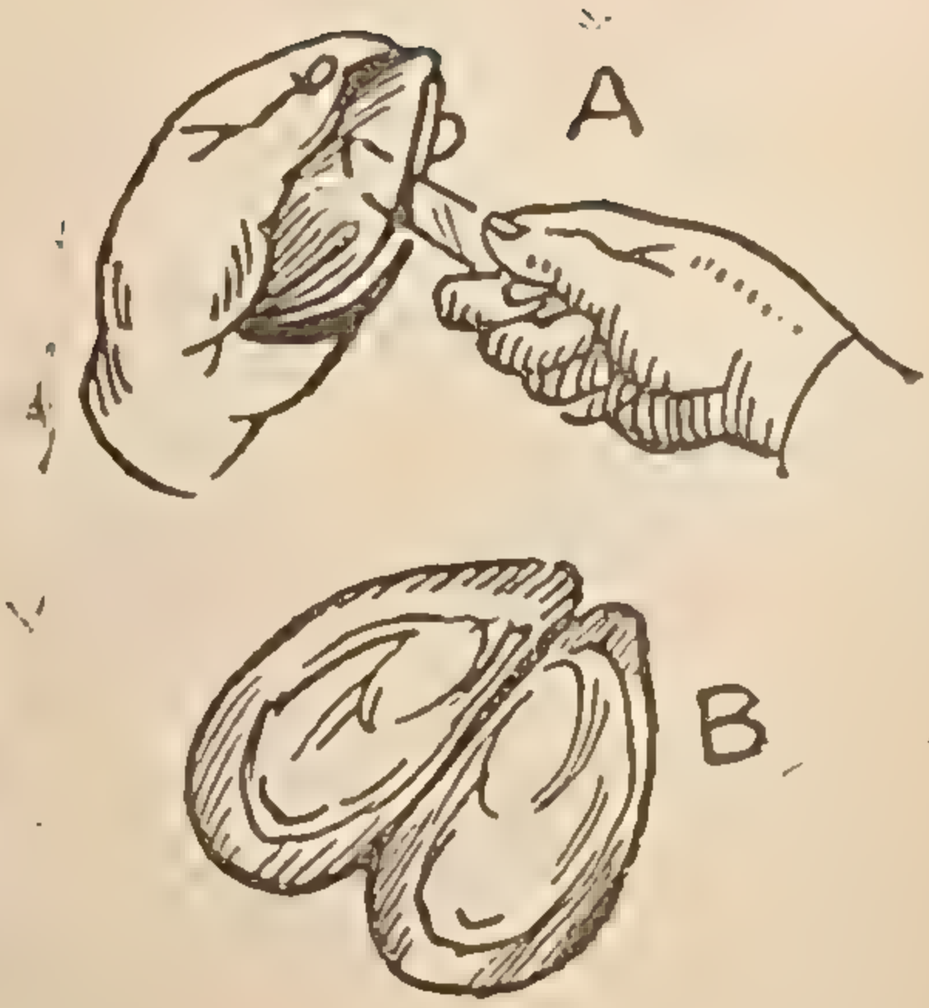
500 gram küçük papyon makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
Üstünün kıyması:
200 gram kıyma
300 » soğan (3 büyük)
80 » sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
Tuz
Üstüne:
30 gram Vita (1½ çorba kaşığı).
½ çorba kaşığı kırmızı biber
500 gram yoğurt
6 diş sarımsak (arzuya bağlı)

1 — Bir kuşaneye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan koyarak, 6-7 dakika kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş soğanlara; 200 gram kıyma ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, kuşanenin kapağını kapatmalı ve etler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar bunları arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Kıyma pişmekte iken, diğer taraftan bir tencereye; 12 bardak su ile 2 çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; 500 gram da küçük papyon makarna ilâve ederek, makarnalar pişip de yumuşak bir hal alıncıya kadar bunları 12 ilâ 17 dakika arasında haşlamalı ve suyunu iyice süzmelidir.

3 — Sonra, süzmüş olduğumuz makarnayı, tekrar tencereye alarak buna; hazılamış olduğumuz kıymayı gayet sıcak olarak katmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra, hafifçe ısıtılmış bir tabağa almalı ve üstüne, hafifçe çalkanmış ve içine dövülmüş 6 diş sarımsak katılmış 500 gram yoğurt döktükten sonra, yoğurdun üstüne de biberli yağ gezdirmeli ve servis yapmalıdır.





F. 28

(Şekil: 50)

A — Yaprağa için konuşu.
B — İki yanların için üstüne kıvrılışı.
C — İki taraf kıvrıldıktan sonra arka kısmında için üstüne kapatılışı.
D — Sarılması.
E — Tencereye istiflenmek üzere yaprağın sarılmış vaziyeti.

(Şekil: 51)

A — Midyenin içine bıçak sokuluşunu, yerini ve ne derinliğe kadar sokulması lâzım geldiğini gösterir resim.
B — Bir tarafı birbirlerine yapışık olmak üzere midyenin açılmış vaziyeti.

Fasıl : 12

MUHTELİF HAMUR İŞLERİ

Hamur işleri porsiyonları : Reçetelerimizin 2 kap üzerinden 3 kişinni sabah ve akşam doyabilmeleri için hesaplanmıştır. Tesbit edilen bu ölçülerde yapılacak herhangi bir kap veya kişi değişikliği, aynı zamanda porsiyonlarca tesbit edilen miktarların da değişmesini icap ettirir. Buna nazaran, kap veya kişi adetlerinin artış veya eksilişlerinde porsiyonların ıhtiva etmesi gereken, un gramlarını mütenasip bir şekilde gösterir cetveldir.

Kap adetleri	Çocuklar	1 kişi	2 kişi	3 kişi	4 kişi	5 kişi
	Un Gram	Un Gram	Un Gram	Un Gram	Un Gram	Un Gram
1 Kap yemek üzerinden	100	200	400	600	800	1000
2 Kap yemek üzerinden	60	115	230	350	465	475
3 Kap yemek üzerinden	40	80	160	240	320	400
4 Kap yemek üzerinden	25	50	100	150	200	250

Hamur işlerinde muvaffakiyet: Hamur işlerinde lâyıkı veçhile muvaffak olmak için unların has, özlü ve bozulmamış olmalarına ehemmiyetle dikkat etmelidir.

Unları tefrik usulü: Çok beyaz veya hafifçe sarıya meyyal, aynı zamanda ele yumuşak gelen unlar has, esmer ve ele kalın gelen unlar da kepekli, kalın öğütülmüş ve âdi, kesik bir hal almış ve kokulu unlar da bozuk demektir.

Özlü unlar: Undan bir miktar avuç içine alınarak sıkıldığında, avucun içinde fışkıran un umumiyetle özlü ve avuç için kalıp gibi kalan

unlar da ekseriyetle özsüz, rutubetli veya çok taze demektir. Özsüz rutubetli ve taze unlar da, ya kabarmazlar veyahut da az su kaldırırlar.

Hamurlarda dikkat edilmesi gerekli hususlar: Herhangi bir hamur olursa olsun bunları yuğurmak suretiyle elde ettikten sonra, ıyi açılabılmeleri için bunları yarım ilâ iki saat arasında dinlendirmek mecburiyeti vardır. (Nevilerine göre bekletilme zamanları reçetelerde gösterilmiştir). Ancak hamurları dınlendirirken, altlarının yapışmamaları, üstlerinde kabuk tutmamaları için, bırakılacakları yerlerin altlarını unlamayı ve hamurların üstlerini de hafif nemli bir bezle örtmeyi unutmamalıdır. Bir de hamurları oklava veya merdane ile açarken, hamurun tahtaya, oklava veya merdaneye yapışmaması için arada bir bunların alt ve üstlerini hafifçe unlamak mecburiyeti vardır.

100 Gram Unda	100 Gram nişastada
364 kalori	350 kalori

Servis edilmeleri: Börekler, bütün yemeklerin sonunda, ancak tatlılardan evvel servis yapılmalıdır.

593 — HAŞLAMA BÖREK VEYA KESME MAKARNA HAMURU

(Bu hamurla; erişte, kesme makarna, tatar ve su börekleri, ravyoli, kanoloni vesaire yapılır)

(Vasatî kalorisi: 1732, bir kişiye: 577)

Hamuru:
350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » » açmak için (1 kahve fincanı)
75 » süt veya su (1 kahve fincanı)
4 adet yumurta sarısı
½ kahve fincanı yumurta beyazı
10 gram tuz (½ çorba kaşığı)

1 — Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere; 4 adet yumurta sarısı, yarım kahve fincanı yumurta beyazı ile, içine yarım çorba kaşığı tuz katılmış 1 kahve fincanı da su veya süt ilâve ederek (Şekil: 52) yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) bunları sıkı hamur yapmalı (Şekil: 54), sonra da, elde edilen bu hamuru ikı müsavi parçaya kestikten sonra üstüne nemli bir bez örtmek suretiyle hamurları 1 ilâ 2 saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır. **(Hamur ne kadar fazla dinlendirilirse o nisbette kolay ve rahat açılır).**

2 — Sonra, 1 ilâ 2 saat karar dinlendirmiş olduğumuz bu hamurları sıra ile alarak, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koymalı ve hamurun üstünü de hafifçe unladıktan sonra bunun üstüne merdane ile basmak suretiyle aşağı yukarı büyükçe bir tabak yuvarlaklığında açmalı (Şekil: 55), sonra da, merdane ile açmış olduğumuz bu hamuru 2 milimetreye yâni hamur tahtası bellı belirsiz görünür bir hale gelinciye kadar müteaddit defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka ucundan olmak üzere tekrar sarmak suretiyle (Şekil: 56) hamurları büyutmelidir. (Hamuru her oklavaya sarışta hamurun daima başka uçlarını yâni taraflarını oklavaya sarmak suretiyle açmalıdır. Hep aynı istikamette açılan hamurun oklavaya sarılan kısmı çok inceldiği halde diğer tarafı kalın kalır. Bir de hamuru her oklavaya sarışta üstünü hafifçe unlamalıdır.).

3 — Sonra, açmış olduğumuz bu hamurlardan, piruhi, tatar veya su böreği, ravyoli, kanaloni vesaire gibi haşlama börekler yapılacaksa, reçetelerde tarif edildiği şekillerde keserek hazırlamalı; erişte, kesme makarna yapılacaksa, o takdirde ince açılmış bu hamurları, hamur tahtasına veya masaya sermek suretiyle 40 ilâ 50 dakika kadar bırakarak, hamurların hafifçe kurumalarını temin etmeli, sonra da, hafifce kurumuş olan bu hamurları dört parmak enliliğinde katlamak suretiyle sardıktan sonra bunları, sarılmış olarak, enliliklerine doğru, yine reçetelerde tarif edildiği veçhile yarım, bir veya iki parmak eninde kesmek suretiyle şerit halıne getirmelidir (Şekil: 60). (Bu suretle elde edilen makarnalar derhal haşlanarak pişirileceği gibi, kurutulmak suretiyle aylarca sonra da pişirmek de mümkündür).

4 — Bilâhare, 500 gram olarak elde edilen bu erişteyi, reçetelerde tarif edildiği veçhile hazırlamalıdır.

594 — KESME MAKARNA BEYAZ PEYNİRLİ (Alaturka)

(Vasatî kalorisi: 2642, bir kişiye: 880)

Hamuru:

350	gram un (7 kahve fincanı)
50	» » acmak için (1 kahve fincanı)
75	» siit (1 kahve fincanı)
4	adet yumurta sarısı
1	kahve fincanı yumurta beyazı
10	gram tuz (2 çorba kaşığı)

Haşlamak için:

12	bardak su
2	silme çorba kaşığı tuz

İlâvesi lâzım:

100	gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
125	» beyaz peynir

1 — Hamur hanesinde gösterilen malzeme ile, (593) numarada tarif edildiği veçhile hamur tutarak, kesme makarna yapmalıdır.

2 — Sonra bu makarnaları, içinde kaynar bir halde 12 bardak tuzlu su olan tencereye atarak, makarnalar yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika haşlamalı ve soğuk su ile birkaç defe yıkadıktan sonra, süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzülmesini temin etmelidir.

3 — Müteakıben makarnaları haşladığım tencereye, 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa, iyice süzmüş olduğumuz makarnaları ilâve ederek, birkaç defa karıştırmak suretiyle anıak 2 dakika kadar sote etmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

595 — KESME MAKARNA TEREYAĞLI (Alafranga)

(Vasatî kalorisi: 2912, bir kişiye: 970)

Hamuru:
350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » açmak için (1 kahve fincanı)
75 » süt (1 kahve fincanı)
4 adet yumurta sarısı
½ kahve fincanı yumurta beyazı
10 gram tuz (½ çorba kaşığı)

Haşlamak için:
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

İlâvesi lâzım:
120 gram tereyağ veya Sana (6 çorba kaşığı)
100 » rede gravyer veya parmecan peyniri (1 bardak)

1 — Hamur hanesinde gösterilen malzeme ile, (593) numarada tarif edildiği veçhile hamur tutarak, yarım veya bir parmak genişliğinde makarna kesmelidir.

2 — Sonra bu makarnaları, içinde kaynar bir halde 12 bardak su olan tencereye atarak, makarnalar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar, 5 ilâ 8 dakika arasında haşlamalı, bir süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzülmelerini temin etmeli, sonra makarnaları bir tabağa alarak, üstlerine 6 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ilâve etmeli ve yanında 1 bardak kadar rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalırır. (Alafranga makarnalar soğuk sudan geçirilmez).

596 — KESME MAKARNA KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 3127, bir kişiye: 1042)

Hamuru:
350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » » açmak için (1 kahve fincanı)
75 » süt (1 kahve fincanı)
4 adet yumurta sarısı
1 kahve fincanı yumurta beyazı
10 gram tuz (½ çorba kaşığı)

Haşlamak için:
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

İçi:
200 gram kıyma
50 » Vita (2½ çorba kaşığı)
250 » domates (2 orta)
400 » soğan (4 büyük)
1½ bardak su
Tuz ve biber

Üstüne:
60 gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)

1 — Bir kuşaneye, iki buçuk silme çorba kaşığı Vita ile, küçük doğ-

ranmış 4 büyük soğan koyarak, soğanlar ölünciye kadar kavurmalı, sonra soğanlara; 200 gram kıyma ilâve ederek, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinciye kadar kavurmakta devam etmeli, sonra bunlara; varsa soyulmuş ve küçük doğranmış 2 domates, beş dakika sonra da 2 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile bir buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve kıymalar sularını çekinciye kadar küçük ateşte bir buçuk saat pişmeye bırakmalıdır.

2 — Kıymalar pişmekte iken, diğer taraftan da, hamuru hanesinde gösterilen malzeme ile, (593) numarada tarif edildiği veçhile hamur tutarak, iki parmak en ve boyunda kesme makarna yapmalıdır.

3 — Sonra, elde edilen makarnaları, içinde kaynar bir halde 12 bardak tuzlu su olan tencereye atarak, makarnalar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar 10 ilâ 12 dakika arasında haşlamalı ve 3-5 defa soğuk su ile yıkadıktan sora bir süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzülmelerini temin etmelidir.

4 — Sonra, makarnaları haşladığımız tencereye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak kızdırmalı, sonra buna; süzmüş olduğumuz makarnaları katarak, tencereya sallamak suretiyle makarnaları 2 dakika kadar ısıtmalı, sonra da üstlerine, hazırlamış olduğumuz kıyma içini de ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

(Şekil: 52)
Unun havuz gibi açık olan kısmına tuz yumurta, su, yağ vesairenin konuşu.

(Şekil: 53)
Yuğurulmak suretiyle un vesairenin hamur haline getirilişi

597 — KESME MAKARNA YOĞURTLU (Saray kesmesi)

(Vasatî kalorisi: 3657, bir kişiye: 1219)

Not: Fazladan üstüne, döğülmüş 250 gram sarımsaklı yoğurt ve 2 çorba kaşığı kırmızı biberli Vita ilâve etmek suretiyle, (596) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı kesme makarna gibi yapmalıdır. (Makarnalar haşlandıktan sonra yağda sote edilirken bunlara 1 kahve fincanı da koyuca tavuk suyu ilâvesi şayanı tavsiyedir).

598 — KESME MAKARNA TAVUK CİĞERLİ

(Vasatî kalorisi: 3452, bir kişiye: 1150)

Hamuru:
- 350 gram un (7 kahve fincanı)
- 50 » » açmak için (1 kahve fincanı)
- 75 » süt (1 kahve fincanı)
- 4 adet yumurta sarısı
- 1 kahve fincanı yumurta beyazı
- 10 gram tuz (½ çorba kaşığı)

Haşlamak için:
- 12 bardak su
- 2 silme çorba kaşığı tuz

Üstüne:
- 50 » tereyağ veya Sana (2½ çorba kaşığı)
- 75 gram rende gravyer peyniri (¾ bardak)

Salçası:
- 200 gram tavuk ciğeri ve katısı
- 100 » soğan (1 büyük)
- 30 » havuç (1 küçük)
- 300 » domates (2 büyük) veya
- 60 » Vita veya sadeyağ (3 çorba kaşığı)
- ¾ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
- ½ kahve fincanı siyah şarap
- 2 bardak tavuk suyu
- Tuz ve biber

1 — Hamur hanesinde gösterilen malzeme ile, (593) numarada tarif edildiği veçhile yarım parmak inceliğinde makarna yaparak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir kuşaneye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 1 büyükçe soğan koyarak, karıştırmak suretiyle soğanı beş dakika kadar kavurmalı, sonra bu soğana, yine kıyılırcasına ince doğranmış 1 küçük havuç ilâve ederek, soğan pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmakta devam etmelidir.

3 — Sonra, kavrulmuş bu soğana, et makinesinden geçirmek suretiyle kıyma haline getirilmiş 200 gram tavuk ciğeri ve katısını da ilâve ederek, kıymanın hafifçe rengi dönünciye kadar soğanla kavurmalı, sonra bu soğanlı kıymaya, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara dogranmış 2 büyükçe domates veya üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası da katarak, domatesler suyunu çekip de salçamsı bir hal alıncıya kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra da bun-

lara; 1-2 kahve kaşığı karabiber, yarım kahve fincanı siyah şarap, 2 bardak tavuk suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, salça suyunu çekip de koyumsu bir hal alıncıya kadar orta harareteki ateşte pişmege bırakmalıdır.

4 — Salça koyumsu bir hal almaya başlayınca, başka bir tencereye; 2 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, hazırlamış olduğumuz kesme makarnaları atarak, makarnalar yumuşak bir hal alıncaya kadar 8 ilâ 10 dakika haşlamalı, kalem delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu döktükten sonra birkaç defa da soğuk su ile yıkamalı ve iyice süzmelidir.

5 — Sonra, süzmüş olduğumuz makarnaları, içinde erimiş iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana olan tencereye atarak, arada bir karıştırmak suretiyle bunları yağda 2 dakika kadar sote etmeli, sonra da makarnaları tabağa alarak, üstüne koyulaşmış olan kıymalı salçayı dökmeli ve yanında tabak içinde üç çeyrek bardak rende gravyer veya kaşar peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

599 — KESME MAKARNA ŞAHANE USULDE

(Vasatî kalorisi: 3907, bir kişiye: 1302)

Hamuru:
350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » » açmak için (1 kahve fincanı)
75 » süt (1 kahve fincanı)
4 adet yumurta sarısı
½ kahve fincanı yumurta beyazı
10 gram tuz (½ çorba kaşığı)

İçve üstüne:
75 gram tereyağ veya Sana (3½ çorba kaşığı)
100 » rende gravyer (10 bardak)
2 adet pilicin boyun, kanad, ciğer ve katısı veya
½ piliç veya yarka

Salçası:
50 gram un (1 kahve fincanı)
50 gram tereyağ veya Sana (2½ çorba kaşığı)
625 » süt (2½ bardak)
750 » domates (5 büyük) veya
2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
Tuz ve biber

1 — Hamur hanesinde gösterilen malzeme ile, (593) numarada tarif edildiği veçhile hamur tutarak, bir parmak eninde makarna kesmelidir. (Pek nefîs olmamakla beraber, 500 gram hazır erişte ile de yapmak kabildir).

2 — Sonra bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; hazırlamış olduğumuz makarnaları atarak 10'dakika haşlamalı ve suyunu dökerek, salçalar hazırlanıncıya kadar soğuk su içinde bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra bir tavaya; soyulmuş çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 5 büyükçe domates koyarak, domatesler eriyip de salça kıvamına gelinciye kadar pişirmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

(Salça kullanıldığında bu maddeyi tatbik etmemelidir).

4 — Diğer taraftan da bir kuşaneye; iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile 1 kahve fincanı da un koyarak, karıştırmak suretiyle 2 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara, azar azar olmak üzere 2 bardak sıcak sütle 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle halletmeli ve mahlût düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinciye kadar aşağı yukarı 5 dakika daha karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten almalıdır.

5 — Salçalar hazırlanınca, makarnaları iyice süzdükten ve bir tencereye aldıktan sonra, bunlara; 1 tatlı kaşığı tuz, iki buçuk silme çorba kaşığı erimiş tereyağ veya Sana; yumuşayıncıya kadar haşlanmış, ince kesilmiş ve didiklenmiş, sonra da 1 silme çorba kaşığı tereyağında sote edilmiş 2 piliç veya tavuğun boyun kanat, ciğer, yürek ve katısı, yahut da yarım piliç veya yarka ile hazırlamış olduğumuz beyaz salçanın üçte ikisini, domates salçasının üçte ikisini ve bir bardak rende gravyer peynirinin üçte ikisini ilâve ederek, harmanlarcasıa karıştırmak suretiyle hepsini birbirlerine bulamalı, sonra da bunları, içi hafifçe yağlanmış 22 ilâ 25 santim yuvarlaklığındaki bir tepsiye yerleştirmeli ve üstlerine de beyaz salçanın tamamını, salçanın üstüne de kalan peynirleri serpmeli ve tepsiyi kızgınca fırına sürerek makarnaların üstleri pembe bir renk alıncıya kadar aşağı yukarı 15 ilâ 20 dakika fırınlamalı ve tepsiyi fırından alarak üstlerine, kalan domates salçasını sıcak olarak ilâve etmeli ve makarnaları derhal servis yapmalıdır. (Konserve salça kullanıldığında pek az tavuk suyu katmak suretiyle hafifçe sulandırmalıdır).

600 — KESME MAKARNA TEPSİDE İTALYAN USULÜ
(Vasatî kalorisi: 3297, bir kişiye: 1309)

Hamuru:
350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » » açmak için (1 kahve fincanı)
75 » süt (1 kahve fincanı)
4 adet yumurta sarısı
½ kahve fincanı yumurta beyazı
10 gram tuz (½ çorba kaşığı)

Haşlamak için:
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

Salçası:
400 gram sığır eti
75 » soğan (1 orta)
100 » Vita (5 çorba kaşığı)
600 » domates (4 büyük) veya
125 » tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK) (1¼ kahve fincanı
» kahve kaşığı karabiber
3 bardak su veya et suyu

İçine:
40 gram tereyağ veya Sana (2 çorba kaşığı)
100 » rende gravyer (1 bardak)

1 — Hamur hanesinde gösterilen malzeme ile, (593) numaradaki ta-

rifimiz veçhile iki parmak enliliğinde makarna yaparak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan bir kuşaneye; 5 silme çorba kaşığı Vita koyarak, yağı kızdırmalı, sonra bu yağa, nua veya tranş tarafından kemiksiz 400 gram sığır eti ilâve ederek, etin her bir tarafı nar gibi oluncıya kadar kuvvetli ateşte 15 dakika kızartmalı, sonra ra tencereye, küçük kesilmiş 1 orta baş soğan katarak, soğanlar hafif sarımsı bir renk alıncıya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı ve sonra bunlara, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 4 büyük domates veya bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ererek, domatesler erimiş bir hal alıncıya kadar pişirmeli, sonra da tencereye birkaç defada olmak üzere 3 bardak da su veya et suyu katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve et iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 3 saat ortadan daha az hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalı ve et pişince tencereden alarak küçük parçalara doğramalı, sonra da bu etleri bir defa da et makinesinden geçirmek suretiyle kıyma haline getirdikten sonra buna, tenceredeki domates salçasının yalnız üçte birini ilâve ederek az sulandırmalı, sonra da gerek kıymalı salçayı, gerekse domates salçasını, bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra bir tencereye 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, hazırlıyarak bır tarafa bırakmış olduğumuz kesme makarnaları atarak, makarnalar az yumuşayıncıya kadar 8 ilâ 10 dakika arasında haşlamalı ve suyunu döktükten sonra makarnaları soğuk suya atarak 15 dkika su içinde bırakmalı ve suyuu süzmelidir.

4 — Sonra, süzülmüş olan bu makarnaların nisbeten uzunca olanlarını alarak, içi hafifçe yağlanmış 25-26 santim kutrundaki bir tepsiye kenarlarından taşarcasına yan yana döşemeli (Şekil: 49), sonra döşenmiş bu makarnaların aksi istikametinde olamak üzere, yani kafes şeklinde bir kat daha makarna döşedikten sonra bunların üstlerine, hazırlamış olduğumuz kıymalı salçadan, bütün katlara yetebilecek miktarda yaymalı ve bunun üstüne bir miktar rende gravyer, bir miktar da tereyağ veya Sana ilâve ettikten sonra tekrar bir kat makarna döşemeli ve böylece bir kat hamur, bir kat kıymalı iç, peynir ve yağ olmak üzere bütün hamur ve kıymayı sıra ile istiflemeli ve sonuncu kat olarak kıymanın üstüne de tepsinin kenarlarından taşan hamurları örtmek suretiyle kıymaları kenarlarındaki hamurlarla kapatmalıdır.

5 — Bilâhare tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek aşağı yukarı 20 dakika kadar fırınlamalı ve sonra fırından alarak, üstüne yuvarlak bir

tabak kapatmalı ve tepsiyi altüst etmek suretiyle makarnaları tabağa aldıktan sonra üstüne kalan domates salçasını dökmeli ve derhal servis yapmalıdır.

601 — KESME MAKARNA KUŞANEDE

(Vasatî kalorisi: 3977, bir kişiye: 1329)

Hamuru:
350 gram u (7 kahve fincanı)
50 » » açmak için (1 kahve fin.)
75 » süt (1 kahve fincanı)
4 adet yumurta sarısı
½ kahve fincanı yumurta beyazı
10 gram tuz (½ çorba kaşığı)

Haşlamak için:
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

Salçası:
500 gram sığır eti
75 » soğan (1 orta)
80 » Vita (4 çorba kaşığı)
600 » domates (4 büyük) veya
1½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
½ çorba kaşığı toz şeker
1 kahve kaşığı karabiber
3 bardak su veya et suyu:

İçine:
40 gram tereyağ veya Sana (2 çorba kaşığı)
100 » rende gravyer (1 bardak)

1 — Hamur hanesinde gösterilen malzeme ile, (593) numarada tarif edildiği veçhile hamur tutarak, bu hamurun üçte birini iki parmak, diğer kısmını da yarım parmak eninde makarna kesmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, bir kuşaneye 4 silme çorba kaşığı Vita koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa, nua veya tranş tarafından kemiksiz 500 gram sığır eti ilâve ederek etin her bir tarafı nar gibi oluncıya kadar kuvvetli ateşte 15 dakika kızartmalı, sonra da buna, küçük kesilmiş 1 orta baş soğan katarak, soğan hafif pembemsi bir renk alıncıya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra bunlara, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve gayet küçük parçalara doğranmış 4 büyük domates veya bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesler erimiş bir hal alıncıya kadar pişirmeli, sonra da tencereye, birkaç defada olmak üzere, 3 bardak da su veya et suyu katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve et yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 3 saat ortadan daha az hararetteki ateste pişmeğe bırakmalı, et pişince tencereden alarak, gerek eti, gerek salçayı bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra bir tencereye 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, hazırlıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz enli ve ensiz bütün makarnaları atarak, makarnalar az yumuşayıncıya kadar 8 ilâ 10 dakika arasında haşlamalı ve sıcak suyunu döktükten sonra soğuk suya atarak 15 dakika su içinde bı-

rakmalıdır.

4 — Bilâhare hamurların suyunu iyice süzmeli ve süzülen bu makarnaların iki parmak eninde olanlarını alarak, içi iyice yağlanmış büyücek bir kuşaneye kenarlarından taşarcasına döşemeli (Şekil: 49) ve üstlerine bir miktar yağ gezdirdikten sonra, döşenmiş makarnaların aksi istikametinde olmak üzere bir kat daha geniş makarna döşemeli ve bunların üstlerine de bir miktar tereyağ veya Sana ve rende gravyer payniri ile hazırlamış olduğumuz salçanın dörtte birini yaymalı, bunun üstüne de ince kesmiş olduğumuz makarnaların yarısını gelişigüzel döşedikten sonra, üstüne yine bir miktar rende gravyer peyniri ile kalan salçanın üçte birini ve salçanın üstüne de kalan makarnaları, bunun üstüne de bütün tereyağ ve rende gravyer peynirini ilâve ettikten sonra üstlerine de kenarlarından taşan geniş makarnaları kapatmalıdır.

5 — Sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, aşağı yukarı 20 dakika kadar fırınlamalı ve fırından alarak üstüne, yuvarlak ve büyük bir tabak kapatmalı, sonra da tepsiyi altüst etmek suretiyle makarnayı tabağa aldıktan sonra kenarlarına da, dilimlere kesilmiş olarak eti sıralamalı ve üstüne de kalan domates salçasını dökmeli ve derhal servis yapmalıdır.

602 — KESME MAKARNA GRATEN MANTARLI

(Vasatî kalorisi: 4756, bir kişiye: 1585)

Hamuru:

350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » » açmak için (1 kahve fincanı)
75 » süt (1 kahve fincanı)
4 adet yumurta sarısı
1 kahve fincanı yumurta beyazı
10 gram tuz (½ çorba kaşığı)

Mantarları:

400 gram mantar
125 » tavuk suyu (½ bardak)
30 » tereyağ veya Sana (1½ çorba kaşığı)
2 tatlı kaşığı limon suyu
2 » » tuz

Salçası:

75 gram un (½ kahve fincanı)
80 » Sana (4 çorba kaşığı)
625 » tavuk suyu (2½ bardak)
225 » mantarların suyu (3 kahve fincanı)
125 » ciğ krema (½ bardak)
Tuz, biber

İçine:

30 gram tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)
200 » haşlanmış tavuk
100 » rende gravyer (1 bardak,

1 — Hamur hanesinde gösterilen malzeme ile, (593) numarada tarif edildiği veçhile hamur tutarak, bir parmak eninde makarna kesmelidir.

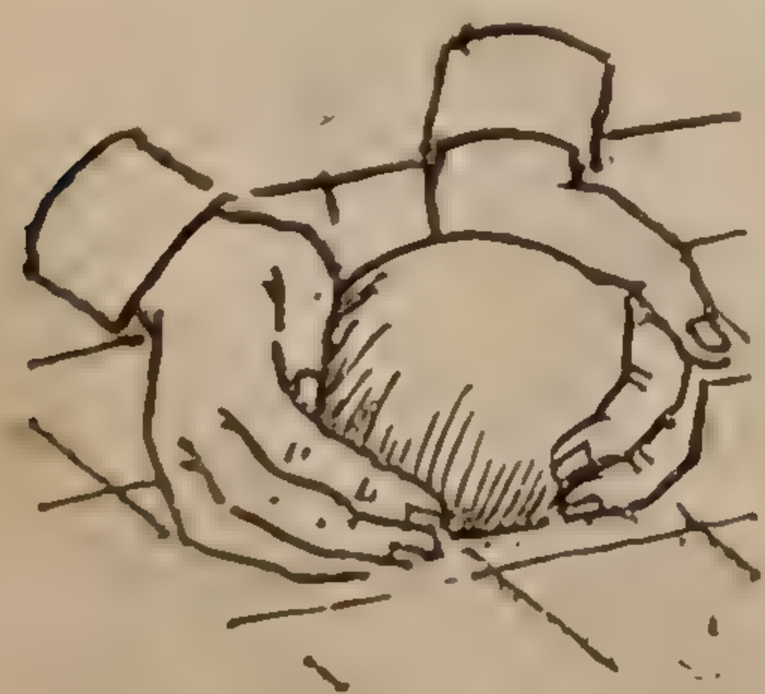
2 — Sonra bir tencereye 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı; kaynayınca buna, hazırlamış olduğumuz makarnaları ilâve ederek, 8 ilâ 10 dakika haşlamalı ve suyunu dökerek, salça hazırlayıncıya kadar soğuk su içinde bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Sonra küçükçe bir tencereye yarım bardak tavuk suyu, bir bu-

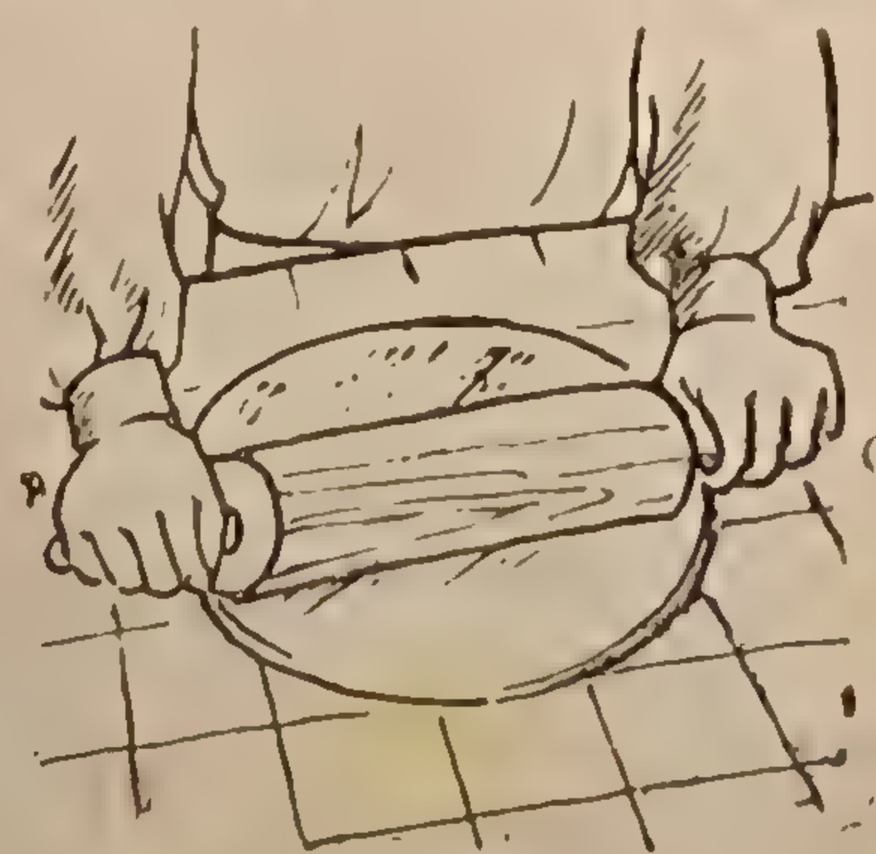
çuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana, 2 tatlı kaşığı limon suyu, 2 tatlı kaşığı tuz ile, üç beş su yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış, altlarının topraklı kısımları kesilmiş 400 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak beş dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak süzgeçten geçirmek suretiyle mantar suyunu bir kaba süzmeli, mantarları da bir tabağa alarak bir tarafa bırakmalıdır. (Süzmüş olduğumuz mantar suyunun 3 kahve fincanı gelmesi lâzımdır. Daha azsa bir miktar daha tavuk suyu katarak 3 kahve fincanına iblâğ etmelidir).

4 — Müteakıben bir kuşaneye; 4 silme çorba kaşığı Sana ile bir buçuk kahve fincanı un koyarak, küçükçe ateşte karıştırmak suretiyle 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara iki buçuk bardak tavuk suyu, 3 kahve fincanı mantarların piştiği su, yarım bardak çiğ krema, bir kahve kaşığı biber, 1 tatlı kaşığı tuz ilâve ederek, salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinciye kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli ve kuşaneyi ateşten almalıdır.

5 — Salça hazırlanınca, makarnaların suyunu dökerek iyice süzmeli ve tencereye aldıktan sonra makarnalara, bir tatlı kaşığı tuz, 4 silme çorba kaşığı erimiş tereyağ veya Sana, yumuşayıncıya kadar haşlanmış ve didiklenmiş 200 gram tavuk veya piliç, üç çeyrek bardak rende gravyer, haşlamış olduğumuz mantarlarla, hazırlamış olduğumuz salçanın üçte ikisini ilâve ederek, harmanlarcasına karıştırmak suretiyle hepsini birbirlerine bulamalı, sonra da bu makarnayı, içi hafifçe yağlanmış 22 ilâ 25 santim yuvarlaklığındaki bir tepsiye yerleştirmeli ve üstüne de salçanın tamamını sıvadıktan sonra salçanın üstünde de kalan bir çeyrek bardak rende gravyer peynirini serpmeli ve tepsiyi kızgınca fırına sürerek, makarnaların üstleri pembemsi bir renk alıncıya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırınlamalı ve servis yapmalıdır.



(Şekil: 54)
Hamur yuğrulduktan sonra yuvarlak yâni kubbe şekline sokuluşu.



(Şekil: 55)
Yuğrulmuş ve dinlendirilmiş hamurun merdane ile yuvarlak açılışı.

603 — PROTOKOL MAKARNASI

(Vasatî kalorisi: 4287, bir kişiye: 1429)

375 gram makarna (nuy)
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

Beşamel salçası:

40 gram Sana (2 çorba kaşığı)
50 » un (1 kahve fincanı)
250 » süt (1 bardak)
90 » rende gravyer yepniri (2½ kahve fincanı)
30 » tereyağ veya Sana içine (1½ çorba kaşığı)

İçinin kıymalı salçası:

75 gram yağsız kıyma
75 » soğan (1 orta)
20 gram Vita (1 çorba kaşığı)
50 » siyah şarap (¾ kahve fin.)
50 » tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK) (½ kahve fincanı) veya
200 » domates (2 büyük)
1 bardak et veya tavuk suyu
» Tuz, biber

Panürü:

1 kahve fincanı un
2 adet yumurta
1 bardak galeta tozu
220 gram vejetalin (1 bardak)

1 — Bir kuşaneye; gayet küçük kesilmiş 1 orta baş soğan ile, 1 silme çorba kaşığı Vita koyarak, soğanlar pembemsi bir renk alıncıya kadar kavurmalı, sonra soğanlara; 75 gram sığır kıyması, karabiber ve bir miktar da tuz ilâve ederek, kıyma suyunu salıp da tekrar çekinciye kadar orta hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalı, sonra bunlara; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 küçükçe domates veya yarım bardak su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek 5 dakika daha pişirmeli ve sonra da buna; evvelâ üç çeyrek kahve fincanı siyah şarap, 5 dakika sonra da 1 bardak et veya tavuk suyu kattıktan sonra, kıymalı salça boza kıvamında bir koyuluğa geliciye kadar orta hararetteki ateşte aşağı yukarı 45 dakika pişmeğe bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca, kırmadan 375 gram kesme makarna atarak, makarnalarda hafif bir yumuşama hâsıl oluncıya kadar haşlamalı ve derhal suyunu dökerek bir tepsiye almalı ve makarnalarda hiç su kalmaması için bunların üstlerine bir peçete ile bastırmak suretiyle imkân nisbetinde yaşlıklarını giderdikten sonra, bunları bir tepsiye almalıdır. (Haşlanmış makarnaları kat'iyen soğuk suya atmamalıdır.)

3 — Makarnalar haşlanmakta iken bir taraftan da bir kaba, 2 silme çorba kaşığı Sana ile 1 kahve fincanı un koyarak, unu sarartmadan 2 dakika karar kavurmalı, sonra da bu una; bir miktar tuz ile 1 bardak da sıcak süt katarak iyice karıştırmak suretiyle hepsinin birbirleriyle

hallolmasını temin etmeli, sonra mahlûta, bir buçuk kahve fincanı rende gravyer peyniri ilâve ederek kabı ateşten almalı ve bunu, soğumamış bir halde olması lâzım gelen tepsideki makarnalara kattıktan sonra bunlara bir buçuk silme çorba kaşığı da tereyağ ilâve etmeli, sonra da bu makarnaları iyice karıştırmak suretiyle salçanın bütün makarnalara bulanmasını temin etmeli ve ılınmaya bırakmalıdır.

4 — Makarnalar ılınınca, bunlardan bir miktar alarak, bardak kutrundaki etrafı tırtılsız bir nemse kalıbına veya buna benzer genişce bir çembere doldurmak ve üstlerine bastırmak, sonra da hamuru kalıbından çıkarmak suretiyle hamurları böylece şekillendirmeli ve şekillendirilmiş bu hamurların iyice soğumaları için bunlara 1 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Salçalı hamurları soğutmadan şekillendirmeli, sonra soğumaya bırakmalıdır. Bir de, hamurları şekillendirmek için, hamurları herhangi bir yuvarlak çembere doldurmadan evvel, her seferinde kalıp veya çemberi soğuk suya sokup çıkarmak suretiyle hafifçe ıslatmalıdır).

5 — Hamurlar iyice soğuyunca, bunları sırasiyle, evvelâ bir tabak içindeki una sonra çalkanmış 2 yumurtaya, daha sonra da galeta tozuna batırmak suretiyle bütün makarnaları galetaladıktan sonra, bunları tekrar nemse kalıbı veya çemberine sokarak üstlerine bastırmak ve tekrar kalıptan çıkarmak suretiyle, galetalarken bozulmuş olan şekillerinin düzelmesini temin etmeli (hamur galetalandıktan sonra bir parça yayılacaklarından bunları aynı kuturdaki kalıp ve çembere sokarken kenarları sıyrılır, buna meydan vermemek için bunları, iki avuçla yanlarından sıkarak az topladıktan sonra kalıba sokarak üstlerine bastırmak ve sonra da kalıbından çıkarmak suretiyle şekillendirmek icap eder); sonra, galetalamış ve şekillendirmiş olduğumuz bu hamurların tam ortalarına âzamî 2 santim kutrundaki yüksük gibi yuvarlak bir şeyle yarım veya bir santim kadar batırmak suretiyle hamurların tam ortalarını işaretlemeli, sonra da üstleri işaretlenmiş bu hamurları, içinde kızdırılmış 1 bardak vejetalin olan tavaya atarak, ancak bir tarafları nar gibi olduktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle hamurları aşağı yukarı 5 dakıka kadar kızartmalı, sonra da işaretlenmiş tarafları üste gelmek üzere bunları bir delikli kepçe ile tabağa almalıdır.

6 — Sonra, tabağa almış olduğumuz bu hamurların üstlerindeki işaretli olan yuvarlak kısmı bozmadan bir bıçakla çıkararak bir tarafa bırakmalı, sonra da üstü açılmış olan kısmı aynı yuvarlaklıkta alta kadar

bıçakla oymalı (hamurun alt kısmını delmemelidir), sonra da oyulmuş olan bu yere, hazırlıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymalı domates salçasını doldurmalı, salçanın üstüne de, yuvarlak olarak çıkarmış olduğumuz kapakları oturtmalı ve makarnaları derhal servis yapmalıdır.

Not: 300 gram un, 65 gram süt, 3 adet yumurta sarısı, yarım kahve fincanı yumurta akı ve 10 gram tuz ile kesme makarnayı hazırlıyarak, protokol makarnasını pişirmek şayanı tavsiyedir. Dışardan tedarik edilen kesme makarnalarla hazırlanan protokol makarnasının bozulmak ihtimali vardır.

604 — TATAR BÖREĞİ

(Vasatî kalorisi: 3307, bir kişiye: 1102)

Hamuru:

350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » » açmak için (1 kahve fincanı)
75 » süt (1 kahve fincanı)
4 adet yumurta arısı
½ kahve fincanı yumurta beyazı
10 gram tuz (½ çorba kaşığı)

Haşlamak için:

12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

İçi:

200 gram kıyma
30 » Vita (1½ çorba kaşığı)
250 » soğan (3 orta)
Tuz, biber, maydanoz

Üstüne:

60 gram sadeyağ veya Vita (4½ çorba kaşığı)
30 » Vita (1½ çorba kaşığı)
250 » yoğurt
Kırmızı biber

1 — Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere 2 bütün küçük yumurta, yarım silme çorba kaşığı tuz ile 1 kahve fincanı kadar da su ilâve ederek (Şekil: 52), karıştırmak ve yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) sıkıca hamur yapmalı (Şekil: 54); sonra, elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örtmek suretiyle 1 saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, üstüne un serpmeli ve merdane ile bastırmak suretiyle hamuru aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı (Şekil: 55), sora tabak büyüklüğündeki bu hamuru, bıçak sırtı inceliğine gelinciye kadar müteaddit defalar oklavaya sararak, sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına bastırmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle (Şekil: 56) hamuru büyütmelidir.

3 — Sonra, bıcak sırtı kalınlığında inceltmiş olduğumuz bu hamurun baş kısmından bir parmak ilerisine ve yarım parmak ara ile, içi ha-

nesindeki malzeme ile ve (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış içten fındık büyüklüğünde parçalara ayrılmış olarak sıraladıktan sonra hamurun başındaki iki parmak uçlarını hafifçe ıslatmalı, sonra da ıslatılmış bu kısmı için üstüne çevirdikten sonra (Şekil: 72) bu hamurdan tırtıla dört köşe veya yarım ay gibi küçük şekiller kesmelidir (Şekil: 73).

4 — Bilâhare elde edilen bu hamurları, içinde kaynar bir halde 12 bardak tuzlu su olan tencereye atarak, hamurlar yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 10 dakika haşlamalı, sonra da bu hamurları kalın delikli bir kevgirden geçirdikten sonra bunları iyice süzülmüş olarak tabağa alarak, üstüne sıra ile kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı sadeyağ, veya Vita, çatalla dövülmüş, sonra da yarım kahve fincanı su katılmak suretiyle hafifçe sulandırılmış 250 gram yoğurt, en üstüne de az kızdırılmış ve içine kırmızı biber katılmış bir buçuk çorba kaşığı biberli Vita yağı gezdirmeli ve servis yapmalıdır. (Yoğurt sulu ise, ayrıca su katmağa lüzum yoktur.)

605 — PİRUHİ

(Vasatî kalorisi: 2762, bir kişiye: 920)

Not: Kıyma içi yerine, ezilmiş ve içine kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle, (604) numarada tarif edildiği veçhile aynen Tatar böreği gibi yapmalıdır. Ancak piruhinin üstüne kırmızı biberli yağ gezdirmek caiz değildir.

606 — MANTI

(Vasatî kalorisi: 3837, bir kişiye: 1297)

Hamuru:
350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » » açmak için (1 kahve fincanı)
100 » su (1¼ kahve fincanı)
1 yumurta sarısı
1 adet bütün yumurta
10 gram tuz (½ çorba kaşığı)

Kıyması:
200 gram kıyma
250 gram soğan (3 orta)
Tuz, biber

Haşlamak için:
6 bardak et suyu

Üstüne:
400 gram yoğurt
90 » sadeyağ veya Vita (5½ çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 — Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, ortasını ha-

vuz gibi açmalı ve bu yere, 1 adet bütün yumurta, 1 adet yumurta sarısı, yarım çorba kaşığı tuz ile bir bir çeyrek kahve fincanı kadar da su ilâve ederek (Şekil: 52), karıştırmak ve yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) bunları sıkıca bir hamur yapmalı (Şekil: 54); sonra, elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örterek bir saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, üstüne un serpmeli ve merdane ile bastırmak ve yuvarlamak suretiyle hamuru aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı (Şekil: 55), sonra tabak büyüklüğündeki bu hamuru, bıçak sırtı inceliğine geliniye kadar müteaddit defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak sonra da oklavadan çıkararak, başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle (Şekil: 56) büyütmelidir.

3 — Sonra bu hamurdan, aşağı yukarı altışar santim, yâni dört parmak en ve boyunda dört köşe parçalar keserek, kesilen parça hamurların tam ortalarına, fındık büyüklüğünden fazla olmamak üzere, aşağıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içini bütün hamurlara taksim etmeli, sonra da her dört köşe hamurun dört ucunu kıymanın üstüne doğru kapatmak ve sıkmak suretiyle küçük hamurların dört uçlarının birbirleriyle birleşmesini ve yapışmasını temin etmesi ve sonunda da küçük hamurları yan yana içi hafifçe yağlanmış tepsiye döşemelidir.

4 — Sonra, tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, hamurların altları iyice kızarıp ve üstleri de hafif pembemsi ve kurumsu bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 25 dakika fırınlamalı ve tepsiyi fırından alarak, hamurlara 6 bardak sıcak bir halde et suyu ilâve etmeli ve hamurlar bütün suyu çekip de iyice yumuşayıp şişinciye kadar üstleri bir kapakla kapatılmış olarak, hafif fırında veya ortadan daha az hararetteki ateşte pişmeğe bırakmalıdır.

5 — Hamurlar suyunu çekince tabağa almalı, üstlerine sırasiyle, kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, çalkanmış 400 gram yoğurt ve sonra da az kızdırılmış ve içine 1 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış bir buçuk corba kaşığı sadeyağ veya Vita ilâve etmeli ve servis yapmalıdır. (Yoğurt koyu ise hafifçe sulandırılmalıdır).

Kıyma içi: 200 gram kaymaya, küçük kesilmiş 3 orta baş soğan, 2 kahve kaşığı karabiber ile, bir miktar tuz kattıktan sonra bunları 2 dakika kadar yoğurmalı ve çiğ olarak hamurların içine taksim etmelidir.

607 — YEĞEN USULÜ TATAR BÖREĞİ

(Vasatî kalorisi: 2580, bir kişiye: 860)

Hamuru:
200 gram un (4 kahve fincanı)
40 » süt (½ kahve fincanı)
1 adet bütün yumurta
8 gram tuz (½ çorba kaşığı)
Alt ve üstüne:
100 gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
250 gram yoğurt
½ kahve fincanı su
İçi:
200 gram kıyma
250 » soğan (3 orta)
30 » sadeyağ veya Vita (1½ çorba kaşığı)
Tuz ve kırmızı biber

1 — Bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük doğranmış 3 orta baş soğan koyarak, soğanlar az ölünciye kadar kavurmalı, sonra bunlara 200 gram kıyma ilâve ederek, kıyma suyunu salıp da tekrar çekinciye kadar ortadan daha az harareteki ateşte pişmeğe bırakmalı, sonra kıymaya birer miktar tuz ve karabiber katmalı ve tekrar iyice bir karıştırdıkta sonra ateşten almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Diğer taraftan, hamur açılan tahtaya 200 gram un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere, 1 adet bütün yumurta, yarım kahve fincanı kadar sütle yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek (Şekil: 52), karıştırmak ve yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) bunları sıkıca hamur yapmalı ve elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örterek bir saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır.

3 — Sonra, hamuru üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, un serpmeli ve merdane ile üstüne baştırmak suretiyle aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı (Şekil: 55), sonra da hamurun, belli belirsiz altı görünür yâni hamur tahtası hafifçe görünür bir inceliğe gelinciye kadar, müteaddit defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle büyütmelidir (Şekil: 56).

4 — Sonra, açmış olduğumuz bu hamurdan 15 santim en ve boyunda dört köşe parçalar keserek, bu dört köşe hamurlardan üçer dörder olmak üzere, bir büyük tencere içinde kaynamakta olan tuzlu suya atmalı ve hamurları ancak 4 dakika kaynattıktan sonra bir delikli kepçe ile sıcak sudan çıkararak soğuk suya atmalı, soğuk sudan da alarak bir pe-

çete üstüne kurulamak ve diğer parti hamurları haşlamak suretiyle bütün dört köşe hamurları böylece pişirmelidir.

5 — Sonra, haşlamış olduğumuz bu hamurları baş taraflarından bir parmak aşağısına ve bir parmak eninde ve her hamura yetebilecek miktarda kıyma koyduktan sonra hamurların her iki taraflarını kıymanın üstüne kapatmalı, sonra da, sigara sarar gibi sarmak suretiyle bütün hamurlardan ince dolmalar vücuda getirmelidir.

6 — Bilâhare bunları, içi hafifçe yağlanmış bir tepsiye yan yana döşemeli, üstlerine 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita az kızdırılmış olarak gezdirdikten sonra tepsiyi fırına sürerek, hamurları 15 dakika fırınlamalı, sonra tepsiyi fırından alarak, üstüne, dövülmüş sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt dökmeli, yoğurdun üstüne de kızdırılmış biberli yağ gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

608 — RAVYOLİ (İtalyan usulü Tatar böreği)

(Vasatî kalorisi: 2880, bir kişiye: 960)

Hamuru:
250 gram un (4 kahve fincanı)
50 » » açmak için (1 kahve fincanı)
4 yumurta sarısı
8 » tuz (½ çorba kaşığı)

Salçası:
200 gram kemiksiz sığır eti
40 » vejetalin (2 çorba kaşığı)
100 » soğan (1 büyük)
500 » domates (3 büyük) veya
1½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
3 bardak su

İçi:
200 gram pişirilen et
25 » Sana (1 çorba kaşığı)
250 » süt (1 bardak)
25 » rende gravyer peyniri (1 kahve fincanı)
1 yumurta akı
½ kahve fincanı etin piştiği salça

Üstüne:
40 gram Sana (2 çorba kaşığı)
25 » rende gravyer peyniri (1 kahve fincanı)

1 — Bir kuşaneye; 2 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak kızdırmalı, kızınca buna; kuşbaşı doğranmış 200 gram sığır eti ilâve ederek, et iyice kızarıncıya kadar kavurmalı, sonra bu ete; küçük doğranmış 1 büyük baş soğan katarak soğanlar da, ölmüş bir hal alıncıya kadar, arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra da bu soğanlı etlere; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates ilâve ederek, domatesler de sularını çekip de salçamsı bir hal alıncıya kadar pişirmeli, sonra bu etlere, 1 tatlı kaşığı tuz ile, iki üç seferde olmak üzere 3 bardak da su katarak tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice yumuşak bir hal

alıncıya kadar, ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı iki buçuk saat pişmeüe bırakmalı ve soğuduktan sonra et makinesinden geçirmeli ve makineden geçirmiş olduğumuz et ve salçasını ayrı ayrı kaplarda ve sonradan kullanılmak üzere her ikisini de birer tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı Sana ile yarım kahve fincanı un koyarak ancak 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara; 1 bardak da sıcak süt ile, 1 tatlı kaşığı tuz katarak, bir taraftan da döğercesine karıştırmak suretiyle sütü una yedirmeli ve mahlût koyuca mahallebi kıvamında bir hal alıncıya kadar karıştırarak on dakika daha pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak, salça ılındıktan sonra, bunlara; 1 adet yumurta akı, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 kahve fincanı rende gravyer, yarım kahve fincanı etin içinde piştiği salça ile, kıyma haline getirilmiş etleri de ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmak suretiyle, sıkıca bir iç yapmalı ve sonradan hamurun aralarında kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

3 — İç yapılmakta iken, diğer taraftan da hamur açılan yere 4 kahve fincanı un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere 4 adet yumurta sarısı, üç çeyrek kahve fincanı süt ile yarım çorba kaşığı tuz ilâve ederek (Şekil: 52) karıştırmak ve yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) bunları sıkıca hamur yapmalı (Şekil: 54), sonra elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örtmek suretiyle 1 saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

4 — Bir saat sonra hamuru, üstü hafifçe ünlanmış tahtaya koyarak üstüne de un sermeli, sonra merdane ile bastırmak suretiyle hamuru aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı (Şekil: 55), sonra da tabak büyüklüğündeki bu hamuru bıçak sırtı inceliğine gelinciye kadar müteaddit defalar oklavaya sararak, sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak, başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle hamuru büyütmelidir (Şekil: 56).

5 — Sonra, inceltmiş olduğumuz bu hamurun, baş kısmından iki parmak ilerisine ve birer parmak ara ile hazırlıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz içten küçük fındık büyüklüğünde iç sıraladıktan sonra (Şekil: 72) hamurun baş taraflarındaki iki parmak uçları hafifçe ıslatmalı ve ıslatılmış bu kısmı için üstüne çevirdikten sonra hamurları dört köşe şekillerde kesmelidir (Şekil: 73).

6 — Hamurların kesilmeleri sona erince, bunları; içinde kaynar bir halde tuzlu su olan tencereye atarak, hamurlar yumuşak bir hal alıncıya kadar aşağı yukarı 5 dakika haşlamalı ve bu hamurları kalın delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra iyice süzülmüş olarak servis tabağına almalı ve üstlerine sırasiyle, ancak erimiş bir halde 2 silme çorba kaşığı tereyağ ile, etleri içinde pişirdiğimiz salçanın kalan kısmını ilâve etmeli ve yanında bir tabak içinde 1 kahve fincanı rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Süzülmüş ravyolileri, içinde erimiş bir halde 2 silme çorba kaşığı tereyağ olan tavaya atarak, küçük ateşte 1 dakika kadar sote ettikten sonra servis tabağına almak daha yerindedir.

609 — KANALONİ

(Vasatî kalorisi: 3261, bir kişiye: 1087)

Hamuru:
200 gram un (4 kahve fincanı)
40 » süt (½ kahve fincanı)
1 adet bütün yumurta
8 gram tuz (½ çorba kaşığı)

İçi:
1 adet irice piliç veya yarka
30 gram un (¾ kahve fincanı)
250 » pilicin piştiği su (1 bardak)
40 » Sana (2 çorba kaşığı)
2 kahve fincanı rende gravyer
1 kahve kaşığı karabiber

Üstünün salçası:
20 gram un (½ kahve fincanı)
20 » Sana (1 çorba kaşığı)
300 » süt (1¼ bardak)
Tuz

En üstüne:
5 çorba kaşığı domates salçası
80 gram tereyağ veya Sana
2 kahve fincanı rende gravyer (4 çorba kaşığı)

1 — Bir tencereyi; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş ve yıkanmış 1 büyük piliç veya yarka, yarım çorba kaşığı Sana ile 2 bardak da su koyarak, arada bir çevirmek suretiyle, piliç iyice yumuşak bir hal alıncıya kadar pişirmeli ve tencereden alarak kemiklerini çıkarmalı ve pirinç büyüklüğünü geçmemek üzere bu etleri bıçakla kıymalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Tavuk suyunun tam bir bardak kalması lâzımdır. Tavuk etlerini havanda döğmek de kabildir.)

2 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; üç çeyrek kahve fincanı un ile, kalan bir buçuk çorba kaşığı Sanayı koyarak, bunları ancak iki dakika kavurmalı, sonra buna, azar azar olmak üzere bir bardak kalmış olan tavuk suyunu da katarak, mahlût koyuca mahallebi kıvamına gelinciye kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli ve ateşten alarak, tuz ve biber, 2

kahve fincanı rende gravyer peyniri ile, kıymış olduğumuz tavuk etlerini de ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmalı ve sonradan kullanmak üzere içi bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Diger taraftan, hamur açılan tahtaya 200 gram un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere, 1 adet bütün yumurta, yarım kahve fincanı kadar süt ile yarım kahve kaşığı da tuz ilâve ederek (Şekil: 52) karıştırmak ve yoğurmak suretiyle (Şekil: 53) bunları sıkıca hamur yapmalı, sonra da elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örterek bir saat dinlenmeye bırakmalıdır.

4 — Bir saat sonra hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, üstüne un serpmeli ve merdane ile üstüne bastırmak suretiyle aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı (Şekil: 55), sonra merdane ile açmış olduğumuz bu hamurun, belli belirsiz altı görünür, yâni hamur tahtası hafifçe görünür bir inceliğe gelinciye kadar müteaddit defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle hamuru büyütmelidir (Şekil: 56).

5 — Sonra, uzun açmış olduğumuz bu hamurdan 15 santim en ve boyunda dört köşe parçalar keserek, bu kesilen dört köşe hamurlardan üçer dörder olmak üzere, bir büyük tencere içinde kaynamakta olan tuzlu suya atmalı ve hamurları ancak 2 dakika kaynattıktan sonra bir delikli kepçe ile sıcak sudan çıkararak tuzlu soğuk suya atmalı, sonra da diğer partiyi haslamak suretiyle bütün hamurları böylece pişirmelidir.

6 — Sonra bu hamurları soğuk sudan çıkararak, yan yana olmak üzere tahtaya yaymalı, üstlerini fırça ile yağlamalı ve baş taraflarından bir parmak aşağısına ve bir parmak eninde ve her hamura yetebilecek miktarda hazırlamış olduğumuz içten koyduktan sonra hamurların her iki taraflarını için üstüne kapatmalı, sonra da hamurları sigara sarar gibi sarmak suretiyle bütün hamurlarda ince dolmalar vücuda getirmeli ve içi yağlanmış bir tepsiye döşemelidir.

7 — Hamurların tepsi veya uzunca tabağa döşenmeleri sona erince, bir kuşaneye yarım kahve fincanı un ile bir buçuk çorba kaşığı tereyağ veya Sana koyarak, unu ancak iki dakika kavurmalı, sonra bunlara azar azar olmak üzere bir bir çeyrek bardak da sıcak süt katarak, mahlût düğün çorbası kıvamına gelinciye kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli ve

kabı, ateşten alarak tabaktaki kanalonilerin üstüne mütesaviyen gezdirmeli, salçanın üstüne de kalan tereyağını gelişigüzel serpmelidir.

8 — Bilâhare tepsiyi fırına sürerek bunları 15-20 dakika kadar fırında bırakmalı ve fırından alarak üstlerine sıcak bir halde 5 doluca çorba kaşığı (87) veya (88) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış herhangi bir domates salçası ile 2 kahve fincanı gravyer peyniri serpmeli ve kanalonileri derhal servis yapmalıdır.

610 — KANALONİ (Başka bir tertip)
(Vasatî kalorisi: 3350, bir kişiye: 1116)

Hamuru:
200 gram un (4 kahve fincanı)
5 yumurta sarısı
53 gram süt (¾ kahve fincanı)
8 » tuz (½ çorba kaşığı)

İçi:
250 gram kemiksiz roti, tavuk veya hindi
160 » tuzsuz domatesi salçası (Tercihan TAMEK) (1½ kahve fincanı)
600 » domates (3 büyük)
30 » Sana (½ çorba kaşığı)
60 » soğan (1 küçük)
½ bardak sote mantar (varsa)
1 bardak tavuk suyu
20 gram Sana (1 çorba kaşığı)
20 » un (¼ kahve fincanı)
200 » süt (¾ bardak)
1 kahve fincanı rende gravyer
Tuz, karabiber

Üstüne:
7 dolu corba kaşığı stofato veya diğer domates salçası
60 gram tereyağ (3 çorba kaşığı)
50 » iri rendelenmiş gravyer

1 — Bir tencereye; bir buçuk çorba kaşığı Sana veya Vita ile, küçük kesilmiş 1 orta baş soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates veya bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, domatesler eriyip de salçamsı bir hal alıncıya kadar pişirmekte devam etmeli, sonra bunlara; 1 bardak tavuk suyu ile, kıyılmak suretiyle kıyma haline getirilmiş 250 gram piliç veya tavuk rotisi katarak, salça iyice suyunu çekinciye kadar aşağı yukarı 15 dakika pişirmeli ve kabı ateşten alarak bir tarafa bırakmalı, sonra da başka küçük bir kaba; 1 silme çorba kaşığı Sana veya Vita ile çeyrek kahve fincanı un koyarak, üç dakika kadar kavurmalı, sonra bu una, üç çeyrek bardak da süt ilâve ederek, mahlût koyuca bir bulamaç haline gelinciye kadar karıştırarak pişirmeli ve bu mahlûtu, bir tarafa bırakmış olduğumuz domatesli tavuk kıymalarına kattıktan sonra bunlara; 1 kahve fincanı da rende gravyer ilâve etmeli ve yepsini yuğururcasına iyice bir karıştırdıktan sonra, ha-

nurların içinde kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Salça pişmekte iken, bir taraftan da hamur açılan tahtaya 200 gram un elediktan sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere, 5 adet yumurta sarısı, 50 gram (yarım kahve fincanından az fazla) süt ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek (Şekil: 52) karıştırmak ve yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) bunları sıkıca hamur yapmalı (Şekil: 54), sonra da elde edilen bu hamuru iki müsavi parçaya kestikten sonra üstlerine nemli bir bez örtmek suretiyle bir saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır.

3 — Bir saat sonra hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, üstüne un serpmeli ve merdane ile üstüne bastırmak suretiyle aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı (Şekil: 55), sonra da merdane ile açmış olduğumuz bu hamurun, belli belirsiz altı görünür, yâni hamur tahtası hafifce görünür bir inceliğe gelinciye kadar, müteaddit defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarını bastırmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle hamuru büyütmelidir (Şekil: 56).

4 — Sonra, uzun açmış olduğumuz bu hamurdan 15 santim en ve boyunda dört köşe parçalar keserek, bu kesilen dört köşe hamurlardan üçer dörder olmak üzere, bir büyük tencere içinde kaynamakta olan tuzlu suya atmalı ve hamurları ancak 2 dakika kaynattıktan sonra bir delikli kepçe ile sıcak sudan çıkararak soğuk suya atmalı, soğuk sudan da alarak bir peçete üstünde kurulamak ve diğer parti hamurları haşlamak suretiyle bütün dört köşe hamurları böylece pişirmelidir.

5 — Sonra, haşlamış ve kurulamış olduğumuz bu hamurların baş taraflarından bir parmak aşağısına ve bir parmak eninde her hamura yetebilecek miktarda hazırlamış olduğumuz içten koyduktan sonra hamurların her iki taraflarını icin üstüne kapatmalı, sonra hamurları sigara sarar gibi sarmak suretiyle bütün hamurlardan ince dolmalar vücuda getirmeli ve ici yağlanmış bir tepsiye döşemelidir.

6 — Sonra, tepsiye döşemiş olduğumuz bu kanalonilerin üstlerine, erimemiş rakat yumuşatılmış bir halde 3 silme çorba kaşığı tereyağını sıvadıktan sonra tepsiyi harareti alttan verilmiş fırına sürerek, bunları ancak 15 dakika fırında bırakmalı ve tepsiyi fırından alarak üstlerine (580) veya (87) veya (88) numaralarda tarif edildiği veçhile hazırlanmış 7 çorba kaşığı salça ile, irice rendelenmiş 50 gram gravyer peyni-

rini mütesaviyen ilâve etmeli ve tekrar tepsiyi fırına sürerek 4 dakika daha bıraktıktan sonra servis yapmalıdır.

611 — KANALONİ MANTARLI

(Vasatî kalorisi: 2635, bir kişiye: 878)

Hamuru:
200 gram un (4 kahve fincanı)
40 » süt (½ kahve fincanı)
1 adet bütün yumurta
8 gram tuz (½ çorba kaşığı)

Mantarları pişirmeğe:
500 gram mantar
225 » tavuk suyu (3 kahve fincanı)
20 » tereyağ veya Sana (1 çorba kaşığı)
2 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz

İçinin salçası:
40 gram Sana (2 çorba kaşığı)
40 » un ¾ kahve fincanı)
325 » mantarların piştiği su (1¼ bardak)

Üstünün salçası:
20 gram Sana (1 çorba kaşığı)
20 » un (½ kahve fincanı)
300 » süt (1½ bardak)

En üstüne:
80 gram tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)
2 kahve fincanı rende gravyer

1 — Bir kuşaneye; 3 kahve fincanı tavuk suyu, 1 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana, 2 tatlı kaşığı limon suyu, 2 tatlı kaşığı tuz ile, üç beş defa yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış, altlarının topraklı kısımları kesilmiş ve fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış 500 gram mantarlar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak 5 dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, süzgeçten geçirmek suretiyle mantarların suyunu bir kaba süzmeli, mantarları da bir tabağa alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Sonra bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı Sana ile üç çeyrek kahve fincanı un koyarak, küçükçe ateşte karıştırmak suretiyle 2 dakika kavurmalı, sonra buna; aşağı yukarı bir çeyrek bardak olması icap eden mantarlardan süzmüş olduğumuz suyu ilâve ederek, mahlût mahallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar durmadan karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli, sonra kuşaneye; haşlamış olduğumuz mantarları da katarak bir iki dakika daha pişirdikten sonra kuşaneyi ateşten almalı ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

3 — Diğer taraftan, reçetemizin hamur hanesinde gösterilen malzeme ile, (593) numarada tarif edildiği veçhile hamur tutarak, bıçak sırtı inceliğinde açmalı ve sonra da ince açılmış hamurdan 15 santim en ve boyunda dört köşe parçalar kesmelidir.

4 — Sonra bu dört köşe hamurları, teker teker olmak üzere, içinde kaynamakta tuzlu su olan bir tencereye atarak ancak 2 dakika haşlamalı ve tencereden çıkararak soğuk suya atmak suretiyle bütün hamurları haşlamalıdır.

5 — Sonra bu hamurları soğuk sudan çıkararak, yan yan olmak üzere masaya yaymalı, üstlerine fırça veya tavuk tüyü ile, eritilmiş 4 silme çorba kaşığı tereyağını veya Sana sürdükten sonra, hamurların baş taraflarından bir parmak aşağısına, bir parmak şeklinde uzun ve bütün hamurlara yetebilecek miktarda mantar içini taksim etmeli, sonra da teker teker olmak üzere hamurların iki taraflarını için üstüne kapattıktan sonra hamurları iki parmak eninde sigara sarar gibi sarmak suretiyle hamurdan büyükçe dolmalar vücuda getirmeli, sonra da bunları, içi yağlanmış bir tepsiye yan yana döşemelidir.

6 — Bunu müteakip, bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı Sana ile yarım kahve fincanı da un koyarak, küçükçe ateşte karıştırmak suretiyle 2 dakika kavurmalı, sonra buna bir bir çeyrek bardak süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, mahlût boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmeli, sonra da bu salçayı, tabağa döşemiş olduğumuz hamurların üstlerine dökmek ve yaymak suretiyle hamurların üzerinde bir tabaka vücuda getirmeli ve sonra da tabağı fırına sürerek üstlerini kızartmadan 7 dakika kadar kanalonileri ısıtmalı ve üstlerine 2 kahve fincanı rende gravyer peynirini serpmeli ve bir dakika sonra fırından alarak tabağı ile servis yapmalıdır.

612 — GNOCCHI - NİYOKKİ (İtalyan usulü bir nevi hamur işi)

(Vasatî kalorisi: 2405, bir kişiye 1135)

1000 gram sarı patates
250 » un (5 kahve fincanı)
2 yumurta
Tuz

Salçası:
350 gram sığır eti
40 » havuç (1 küçük)
500 » domates (3 büyük) veya
150 » tuzsuz domates salçası
(1½ kahve fincanı (Tercihan TAMEK)

4 bardak su veya et suyu
½ demet maydanoz
Tuz, tane karabiber

Üstüne:
80 gram tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)
100 » rende gravyer peyniri (4 kahve fincanı)

1 — Reçetemizin salça hanesinde gösterilen malzeme ile ve (88) numarada tarif edildiği veçhile usare salçası yaparak bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Salça pişmeye yüz tutunca, bir tencereye; yıkanmış, üstünü kaplıyacak kadar su ilâve ederek, iyice pişinceye kadar aşağı yukarı 25 dakika haşlanmış kabukları soyulmuş, ılık olarak et makinesinden geçirerek püre haline getirilmiş 1000 gram sarı patates, 250 gram has un, 2 adet yumurta ile yarım silme çorba kaşığı da tuz koyarak, yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) bunları, hafif ele yapışır yumuşaklıkta bir hamur haline getirmelidir (Şekil: 54).

3 — Sonra, elde edilen bu hamuru, on müsavi parçaya ayırdıktan sonra sıra ile her parçayı üstü unlanmış hamur tahtasına alarak, iki el ile üstlerine hafifçe bastırarak yuvarlamak suretiyle her parça hamuru ince parmak kalınlığında küçük parçalara kesmeli, sonra da kesilen parçaları unlanmış tepsiye almak, diğerlerini açmak ve kesmek suretiyle bütün hamurları böylece küçük parçalara kesmelidir.

4 — Hamurlar kesilmekte iken bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca suya; keserek hazırlamış olduğumuz küçük hamurları ilâve ederek, hamurların hepsi iyice suyun üstüne çıkıncaya kadar aşağı yukarı 8-10 dakika haşlamalı ve kevgirden geçirmek suretiyle iyice sularını süzdükten sonra 4 çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile hazırlıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz salçayı sıcak olarak ilâve ederek, iyice bir karıştırmalı ve yanında 4 kahve fincanı rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Niyokkiye; (87), (575), (576), (577), (578) numaralarda tarif edilen makarnalarda kullanılan salçaları katmak suretiyle servis yapmak mümkündür.

613 — SU BÖREĞİ KIYMALI

(Vasatî kalorisi 3255, bir kişiye: 1018)

350 gram un (7 kahve fincanı)
60 » su (¾ kahve fincanı)
3 bütün yumurta
15 gram tuz (1 çorba kaşığı)
100 » nişasta (2 kahve fincanı)

İçine:
40 gram sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)

Kıyma içi:
200 gram yağsız kıyma
40 » Vita (2 çorba kaşığı)
400 » soğan (3 büyük)
½ demet maydanoz
Tuz

Hamuru başlamak için:
16 bardak su
1½ silme kahve fincanı tuz

1 — Hamur açılan tahtaya; 7 kahve fincanı un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere 3 adet yumurta ile, içine 1 çorba

kaşığı tuz katılmış üç çeyrek kahve fincanı su ilâve ederek (Şekil: 52) karıştırmak ve yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) az uzattıktan sonra bunları dokuz müsavi parçaya kesmeli ve kesilen parçaların üstlerine bastırmak suretiyle yassılttıktan sonra üstlerine nemli bir bez örtmeli ve yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, hamurları teker terek alarak, bunları üstü unlanmış tahtada merdane ile küçük birer tabak yuvarlaklığında büyütmeli (Şekil: 55), sonra da büyütülmüş olduğumuz her bir hamuru bir kaç defa oklavaya sararak, sarılmış olduğu halde uçlarına bastırmak suretiyle yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle bu 9 parça hamurdan yalnız bir tanesi böreği içinde pisirecek olduğumuz 24-26 santim yuvarlaklığındaki tepsiden iki misli, diğer sekiz tanesi ise tepsiden ancak üç parmak daha büyük olmak üzere hamurları büyüterek yuvarlak açmalıdır (Şekil: 56). (Ortalarına birer miktar nişasta serpmek suretiyle hamurları üst üste koyarak, yukarıda anlatıldığı veçhile evvelâ merdane ile, sonra da hepsini teker teker fakat üst üste olmak üzere oklavaya sararak açmak kabildir).

3 — Sonra, açılmış bu hamurlardan büyük olanını alarak bunu, içi hafifçe yağlanmış olan tepsiye kenarlarından taşarcasına döşemeli (Şekil: 49), sonra da diğer hamurları teker teker alarak, bunları, içinde kaynar bir halde 16 bardak tuzlu su olan tencereye atıp ancak 1 dakika kadar haşlamalı, sonra da haşlanmış her hamuru imkân nisbetinde yırtmadan ihtimamlı bir surette sıcak sudan çıkararak diğer bir tencere içindeki soğuk suya atmalı ve soğuk sudan çıkararak, üstüne hafifçe ılık yağ serpilmiş olan ilk, hamurun üstüne tepsiden taşırmadan buruşuk bir şekilde döşemek suretiyle bir kat haşlanmış hamur, bir kaşık erimiş yağ olmak üzere eldeki hamurların yarısını böylece tepsiye döşemeli, sonra da bunların üstlerine (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içini mütesaviyen yaydıktan sonra kıymanın üstüne de yine aynı şekilde kalan diğer hamurları haşlamak suretiyle tepsiye döşlmeli ve üstlerine de, yanlardan taşan ilk hamurun kenarlarını kapatmalıdır.

4 — Hamurların döşenmeleri sona erince; bunun üstüne, kalan yağı gezdirdikten sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, bir bir çeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişmeğe bırakmalı, sonra üstüne, ya büyük

bir tabak veyahut da başka bir tepsi kapatmak suretiyli altüst ederek böreği tabağa almalı ve derhal servis yapmalıdır.

Not: Bu böreği; 350 gram un, yahut 2 yumurta sarısı, 2 adet bütün yumurta, 25 gram Sana veya tereyağı, 20 gram süt ve 15 gram tuzdan elde edilen hamurla da yapmak kabildir.

614 — SU BÖREĞİ PEYNİRLİ

(Vasatî kalorisi: 3145, bir kişiye: 1048)

Not: Kıyma içi yerine, ezilmiş 250 gram peynire 1 yumurta, 1 kahve fincanı süt, yarımşar demet kıyılmış dereotu ve maydanoz ilâvesiyle elde edilmiş iç kullanmak suretiyle yukarıda (613) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı su böreği gibi yapmalıdır.

615 — SU BÖREĞİ KREMA İÇLİ

(Vasatî kalorisi: 4770, bir kişiye: 1590)

350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » » açmak için (1 kahve fincanı)
125 » Silivri yoğurdu
5 adet yumurta sarısı
10 gram tuz ($\frac{1}{2}$ çorba kaşığı)

Krema içi:

200 gram çiğ krema veya süt ($\frac{3}{4}$ Bardak)
50 gram rende kaşar peyniri (2 kahve fincanı)
400 » beyaz peynir
2 yumurta
$\frac{1}{2}$ demet dereotu
$\frac{1}{2}$ » maydanoz

İçine:

150 gram tereyağ veya Sana ($7\frac{1}{2}$ çorba kaşığı)

1 — Hamur açılan tahtaya; 7 kahve fincanı un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere 5 adet bütün yumurta, yarım çorba kaşığı tuz ile, 125 gram koyu Silivri yoğurdu ilâve ederek (Şekil: 52) karıştırmak ve yuğurmak suretiyle bunları sıkıca hamur yapmalı (Şekil: 53, 54) ve bu hamuru yuvarlamak suretiyle az uzattıktan sonra bunları 9 müsavi parçaya kesmeli ve kesilen parçaların üstlerine bastırmak suretiyle yassılttıktan sonra üstlerine nemli bir bez örtmeli ve yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra hamurları, teker teker alarak bunları, üstü

unlanmış tahtada merdane ile küçük bir tabak yuvarlaklığında büyütmeli (Şekil: 55), sonra da büyütmüş olduğumuz her bir hamuru birkaç defa oklavaya sararak, sarılmış olduğu halde uçlarına bastırmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle bu 9 parça hamurdan yalnız bir tanesini böreği içinde pişirecek olduğumuz 24-26 santim yuvarlaklığındaki tepsiden iki misli, diğer 8 tanesi ise tepsiden 3 parmak daha büyük olmak üzere hamurları büyüterek yuvarlak açmalıdır (Şekil: 56).

3 — Sonra, açılmış hamurlardan büyük olanını alarak bunu, içi hafifçe yağlanmış olan tepsiyl kenarlarından taşarcasına döşemeli (Şekil: 49), sonra da diğer hamurları teker teker alarak bunları, içinde kaynar bir halde 16 bardak su ve bir buçuk kahve fincanı tuz olan tencereye atarak, tuzlu suda ancak 1 dakika kadar haşlamalı, sonra da haşlanmış her hamuru imkân nisbetinde yırtmadan, itinalı bir surette sıcak sudan çıkararak diğer bir tencere içindeki soğuk suya atmalı ve soğuk sudan da çıkararak, üstüne hafifçe ılık tereyağı serpilmiş olan ikinci hamurun üstüne, tepsiden taşırmadan buruşuk bir şekilde döşemek suretiyle bir kat haşlanmış hamur, bir kaşık erimiş yağ olmak üzere eldeki hamurların yarısını böylece tepsiye döşemeli, sonra da bunların üstlerine, aşağıda tarif edildiği vehile hazırlanmış peynirli krema içini mütesaviyen yaydıktan sonra kremanın üstüne de yine aynı şekildl kalan diğer hamurları haşlamak suretiyle tepsiye döşemeli, bunların üstlerine de yanlardan taşan ilk hamurun kenarlarını kapatmalıdır.

4 — Hamurların döşenmeleri sona erince, üstüne kalan yağı gezdirdikten sonra, tepsiyi orta harareteki fırına sürerek üstü kızarıncaya kadar bir bir çeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişmeğe bırakmalı, sonra üstüne ya büyük bir tabak veyahut da başka bir tepsi kapatmak ve altüst etmek suretiyle böreği tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

İçin hazırlanması: Bir kaba, çatalla ezilmiş 400 gram beyaz peynir koyduktan sonra buna sırasiyle, 2 kahve fincanı rende kaşar veya gravyer peyniri. 2 bütün yumurta, üç çeyrek bardak çiğ krema veya süt, kıyılmış yarımşar adet de maydanoz ve dereotu katmalı ve hepsini iyice bir karıştırmalı ve kullanmalıdır. (Börek içini; 200 gram süt, 100 gram çığ krema, 25 gram rende kaşar, 200 gram ufalanmış beyaz peynir, 2 adet bütün yumurta, bir buçuk demet dereotu kullanmak suretiyle yapmak da kabildir).

616 — SİGARA BÖREĞİ KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 2905, bir kişiye; 968)

3 adet hazır yufka
220 gram rafine çiçek yağı (1 bardak)
Kıyma içi:
150 gram kıyma
250 gram soğan (3 büyük)
40 » Vita (2 çorba kaşığı)
½ demet maydanoz
Tuz, biber

1 — Tazesinden üç adet yufkayı üst üste istiflemek suretiyle yaydiktan sonra ortasından müsavi bir şekilde dörde kesmeli, sonra da kesilen her dört parçayı da uzunluklarına doğru tekrar ikiye kesmek suretiyle her yufkadan 8 müselles hamur çıkarmak suretiyle bu yufkaları 24 muntazam parçaya taksim etmelidir.

2 — Sonra bu müselles hamurları teker teker alarak, her bir yufkanın geniş tarafına enine doğru, yukarıda iç hanesinde gösterilen malzeme ile, (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ve soğutulmuş kıyma içinden yarımşar çorba kaşığı hesabiyle parmak şeklinde kıymayı yaydıktan sonra da hamurların yan kısımlarını için üstüne doğru az kıvırmalı, sonra da hamurların geniş kısımlarını ince kısımların ve kıymaların üstlerine doğru kapatarak sarmak suretiyle yufkalara 12 ilâ 13 santim boyunda kalın sigara biçiminde şekiller verdirmelidir.

3 — Hamurların sarılmaları sone erince, bunlardan beşer altışar alarak, içinde kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek yağı olan tavaya atarak, hamurların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle börekleri kızartmalı ve her kızaran böreği de bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olaak tabağa almak ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün börekleri kızartmalı ve servis yapmalıdır.

617 — SİGARA BÖREĞİ PEYNİRLİ

(Vasatî kalorisi: 2750, bir kişiye: 916)

Not: Kıyma yerine, çatalla ezilmiş ve içine 2 adet yumurta ile kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle yukarıda (616) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı sigara böreği gibi yapmalıdır.

618 — SİGARA BÖREĞİ TAVUKLU
(Vasatî kalorisi: 2805, bir kişiye: 935)

3 adet hazır yufka
220 gram rafine çiçekyağı (1 bardak)
Tavuk içi:
30 gram sadeyağ veya Vita (1½ çorba kaşığı
25 gram un (½ kahve fincanı)
200 » süt (2¾ kahve fincanı)
1 hindi veya tavuğun haşlanmış ciğer katı ve boyun etleri veya ¼ tavuk

Not: Kıyma yerine, tavuk içi hanesinde gösterilen malzeme ile, (105) numaradaki tarifimiz veçhile hazırlanmış tavuk içinden kullanmak suretiyle yukarıda (616) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı sigara böreği gibi yapmalıdır.

619 — SİGARA BÖREĞİ KREMA İÇLİ
(Vasatî kalorisi: 3010, bir kişiye: 1003)

3 adet hazır yufka
220 gram rafine çiçek yağı (1 bardak)
Tavuk içi:
30 gram Vita (1½ çorba kaşığı)
25 gram un (½ kahve fincanı)
200 » süt (2¾ kahve fincanı)
1 hindi veya tavuğun haşlanmış ciğer, katı ve boyun etleri veya ¼ tavuk

Not: Kıyma içi yerine, aşağıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış kremi içinde kullanmak suretiyle yukarıda (616) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı sigara böreği gibi yapmalıdır. (İçin yapılışı : Bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı Vita ile yarım kahve fincanı un koyarak, 2 dakika kavurmalı, sonra buna iki üç çeyrek kahve fincanı süt katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle halletmeli ve mahlût koyuca mahallebi kıvamına gelinciye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli, sonra kuşaneyi ateşten alarak, iyice ılındırmalı ve sonra buna; yarım tatlı kaşığı tuz, kıyılmış yarım demet maydanoz ile, çatalla ezilmiş 200 gram da beyaz peynir ilâve ederek, iyice bir karıştırmalı ve böreğin içinde kullanmalıdır).

620 — MUSKA BÖREĞİ
(Vasatî kalorisi: 2905, bir kişiye: 968)

3 adet yufka
220 gram rafine çiçek yağı (1 bardak)
Krema içi:
150 gram kıyma
250 gram soğan (3 orta)
40 gram tereyağ veya Vita (2 çorba kaşığı)
½ demet maydanoz
Tuz

1 — Üç adet yufkayı üst üste koymak suretiyle aşağı yukarı 7-8 santim en ve 22 ilâ 24 santim boyunda olmak üzere şerit gibi uzun ve mun-

tazam parçalara kesmeli ve her uzun yufkanın baş tarafına (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlamış olduğumuz kıyma içinden bütün hamurlara yetebilecek miktarda, aşağı yukarı yarım çorba kaşığı hesabiyle kıyma koyduktan sonra, yufkanın bir ucunu enine ve için üstüne doğru kapatmak sonra da tıpkı muska katlar gibi katlamak suretiyle hamurlardan birer müselles vücuda getirmeli ve uçlarını su veya yumurta akı ile yapıştırmalıdır (Şekil: 75).

2 — Hamurların katlanmaları sona erince, bunlardan üçer dörder alarak evvelâ bir tabak içindeki soğuk suya batırmalı, sonra da içinde kızdırılmış bir bardak rafine çiçek yağı olan tava veya kuşaneye atarak, hamurların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle böreklerin her bir taraflarını kızartmalı ve her kızaran böreği bir delikli kepçe ile süzülmüş olarak tabağa almak ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün börekleri böylece pişirmeli ve servis yapmalıdır.

621 — MUSKA BÖREĞİ PEYNİRLİ
(Vasatî kalorisi: 2575, bir kişye: 858)

Not: Kıyma içi yerine, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta ile yarım demet kıyılmış maydanoz katılmış 150 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle yukarıda (620) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı muska böreği gibi yapmalıdır.

622 — MUSKA BÖREĞİ PEYNİRLİ (Hazır yufkadan) Başka türlü
(Vasatî kalorisi: 2705, bir kişiye: 901)

3 adet hazır yufka
100 gram süt (¼ kahve fincanı)
1 adet yumurta
220 gram rafine çiçek yağı (1 bardak)

İçi:
150 gram beyaz peynir
1 küçük yumurta
½ demet maydanoz

1 — Üç adet yufkayı üst üste koymak suretiyle aşağı yukarı 7-8 santim eninde ve 22-24 santim boyunda olmak üzere şerit gibi muntazam uzun parçalara kesmeli, sonra da her uzun parçayı teker teker olmak üzere alarak, iyice çalkanmak suretiyle birbirlerine karıştırılmış, bir tabak içindeki 1 adet yumurtalı bir bir çeyrek kahve fincanı süte batırmalı ve sütten çıkararak uzun yaymak suretiyle baş tarafına, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta ile kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 150 gram peynir içinden, bütün hamurlara yetebilecek miktarda iç koyduktan sonra, yufkanın bir ucunu enine ve peynirin üstüne doğru

kapatmak, sonra da tıpkı muska katlar gibi dörde katlamak suretiyle yufkalardan birer müselles vücuda getirmelidir (Şekil: 75).

2 — Katlanmaları sona erince, bunlardan; üçer dörder olarak, içinde kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek yağı olan tava veya kuşaneye atmalı ve hamurların birer tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek ve kızaranları da bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olaak tabağa almak, diğer partiyi atmak suretiyle bütün börekleri böylece pişirmeli ve servis yapmalıdır.

623 — MUSKA BÖREĞİ (Hazır baklava yufkasından) Kıymalı

(Vasatî kalorisi: 2630, bir kişiye: 876)

250 gram baklava yufkası
150 » sadeyağ veya Vita (9 çorba kaşığı)
3 adet yumurta

İçi:
150 gram kıyma
250 » soğan (3 orta)
20 » Vita (1 çorba kaşığı)
½ demet maydanoz
Tuz, biber

1 — Bayat olmıyan 250 gram hazır baklava yufkasını, büyüklük, küçüklüklerine göre ikişer ikişer ayırdıktan sonra, iki küçük kuşaneden birine; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak yakmadan eritmeli, bir tarafa bırakmalı, diğerine re; 3 adet yumurta kırarak üç beş defa çalkaladıktan sonra buna; azar azar 5 silme çorba kaşığı erimiş fakat sıcak olmıyan sadeyağ veya Vita katmalı ve iyice çalkamak suretiyle birbirleriyle halletmeli ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Yufkaların ayrılmaları, yağın erimesi ve yağlı yumurtaların vurulması sona erince; çefter çifter ayırmış olduğumuz yufkalardan birer çiftini alarak, bunlardan bir tanesinin üstüne; fırça veya tavuk tüyü ile sadeyağından sürdükten sonra, bunun üstüne; eşi olan ikinci hamuru oturtmalı, ikinci hamurun üstüne de birinci hamurda yaptığımız gibi bir miktar daha sadeyağ sürdükten sonra bu çift hamuru enliliğine doğru ikiye kapatmalı, enine kapatılan bu çift hamurların üstlerine de bol ca yumurtalı yağdan sürdükten sonra bunları teker teker enine doğru ikiye kapatmak suretiyle bütün yufkalar böylece ince uzun şekiller verdirmeli ve sonra da bu uzun yufkaları enliliklerine doğru ortalarından ikiye kesmek suretiyle bütün hamurları böylece hazırlamalıdır.

3 — Sonra, parçalara kesilen yufkalara; teker teker olmak üzere, üstlerine tekrar yumurtalı yağdan sürdükten sonra, uzun yufkaların baş tarafına, içi hanesinde malzeme gösterilen ile (103) numarada tarif edil-

diği veçhile hazırlanmış kıymalı içten bütün hamurlara yetebilecek miktarda iç koymalı ve yufkanın bir ucunu enine ve için üstüne doğru kapatmak, sonra da tıpkı muska katlar gibi katlamak suretiyle bütün hamurlardan birer müselles vücuda getirmeli (Şekil: 75) ve sonra da bu müselles hamurları bir fırın tepsisine yan yana yerleştirmelidir.

4 — Tepsiye yerleştirilmeleri sona erince; bunların üstlerine fırça veya tavuk tüyü ile yumurtalı yağdan sürdükten sonra, bunları orta hararetteki fırında üstleri pembeleşinciye kadar aşağı yukarı 20 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

624 — MUSKA BÖREĞİ (Hazır baklava yufkasından) Peynirli
(Vasatî kalorisi: 2540, bir kişiye: 846)

Not: Kıyma içi yerine, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta ve yarım demet kıyılmış maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle (623) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı muska böreği gibi yapmalıdır.

625 — TEPSİ BÖREĞİ HAZIR YUFKADAN KIYMALI
(Vasatî kalorisi: 3120, bir kişiye: 1040)

600 gram yufka (3 adet)
200 » süt (¾ bardak)
100 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
2 adet yumurta

Kıyma içi:
200 gram kıyma
300 » soğan (3 büyük)
30 » Vita (1½ çorba kaşığı)
½ demet maydanoz
Tuz

1 — Dışarıdan tedarik ettiğimiz 600 gram yufkadan yalnız bir tanesini, böreği içinde pişirecek olduğumuz 22 ilâ 24 santim kutrundaki yuvarlak tepsiden bir buçuk misli büyük olarak, diğerlerini de tam tepsi büyüklüğünde kesmeli, sonra da ılık üç çeyrek bardak sütü 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, çalkanmış 2 yumurta katarak, iyice bir karıştırmalı, yufka ve yağlı sütü bir tarafa bırakmalırır.

2 — Sonra bu hamurlardan evvelâ büyük olanını alarak, içini iyice yağlamış olduğumuz tepsiye; yanlarından taşar bir vaziyette döşemeli (Şekil: 49), sonra da tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurun üstüne, iyice hamuru ıslatabilecek şekilde 1-2 çorba kaşığı da erimiş yağlı sütten gezdirdikten sonra hamurların tam yarısını, bir kat hamur, bir kat yağlı süt olmak üzere tepsiye istif etmek suretiyle döşemeli, sonra da hazırlanmış bu hamurların üstlerine, yukarıda kıyma içi hanesinde gösterilen malzeme ile ve (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış

kıyma içini müsavi bir şekilde hamura yaydıktan sonra kıymanın üstüne aynen yukarıda tarif edildiği veçhile bir kat hamur, bir kat yağlı süt olmak üzere bütün hamurları döşedikten sonra bunları üstüne, yanlardan taşan ilk hamurun kenarlarını kapatmalıdır. (Hamurların yırtık ve eğri büğrü olan kalan küçük parçalarını da tepsiye yan yana döşemek suretiyle bunlardan katlar vücuda getirmek suretiyle istif etmelidir.

3 — Bilâhare yufkanın üstüne de kalan yumurta ve yağlı sütü gezdirdikten sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek böreğin alt ve üstü iyice kızarıp da içi pişinciye kadar aşağı yukarı 50 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli, sonra tepsiyi fırından alarak üstüne bir tabak kapatmalı ve altüst etmek suretiyle böreği tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

626 — TEPSİ BÖREĞİ HAZIR YUFKADAN PEYNİRLİ
(Vasatî kalorisi: 2835, bir kişiye: 945)

Not: Kıyma yerine, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta ve yarım demet maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynir kulanmak suretiyle (625) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı tepsi böreği gibi yapmalıdır.

627 — TEPSİ BÖREĞİ HAZIR YUFKADAN KIYMALI (ateş üstünde)
(Vasatî kalorisi: 3605, bir kişiye: 1201)

500 gram hazır yufka
100 » sadeyağ veya Vita (9 çorba kaşığı)
3 adet yumurta

Kıyma içi:
150 gram kıyma
400 » soğan (4 büyük)
40 » Vita (2 çorba kaşığı
Tuz, karabiber

1 — Bir kaba; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, kızdırmadan eritmeli, sonra buna 3 adet de yumurta kırarak çalkamak suretiyle birbirine karıştırmalı ve bir tarafa bırakmalı, sonra da dışarından tedarik etmiş olduğumuz 500 gram hazır yufkadan yalnız bir tanesini, böreği içinde pişirecek olduğumuz 22 ilâ 25 santim kutrundaki tepsiden bir buçuk misli, diğerlerini ise ancak tepsi yuvarlaklığında olmak üzere keserek, yufkaları da bir yana bırakmalıdır.

2 — Sonra 4 silme çorba kaşığı tereyağ veya Vita yağını eriterek, bunun yarısını böreği pişirecek olduğumuz tepsinin içine ilâve etmeli ve yağın üstüne büyük yuvarlak olarak kesmiş olduğumuz yufkayı tepsinin kenarlarından taşarcasına (Şekil: 49) döşedikten sonra bunun üstüne, hazırlıyarak bir tarafa bırakmış olduğumuz yumurtalı yağdan bütün katla-

ra yetecek mıktarda ya gezdırmeli ve yumurtalı yağın üstüne de tepsi büyüklüğünde kesmiş olduğunmuz hamurlardan birini oturttuktan sonra, yufkaların yarısını böylece bir hamur, bir miktar yumurtalı yağ olmak üzere birbirlerinin üstlerine istiflemeli ve istiflenmiş bu yufkaların üzerlerine de (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içini yaydıktan sonra kıymanın üstüne de yine bir yufka, bir miktar yumurtalı yağ olmak üzere bütün yufkaları istiflemekte devam etmeli, sonra da bunların üzerlerine, tepsinin altına döşeyerek etraftan taşırmış olduğumuz ilk yufkanın kenarlarını kapatmalıdır. (Yufkaların yırtık ve kenarlarını birleştirmek suretiyle tepside katlar vücuda getirmelidir).

4 — Yufkaların istiflenmeleri sona erince; tepsiyi orta harareteki ateşte oturtarak, böreğin altı pembemsi bir renk alıncıya kadar tepsiyi ikide bir oynatmak ve çevirmek suretiyle kızartmalı ve böreğin altı iyice kızarınca üstüne bir kapak kapatmak ve altüst etmek suretiyle böreği kapağa almalı, sonra da tepsiye geri kalan Vita yağının tamamını ilâve ettikten sonra kapaktaki böreği kaydırmak suretiyle tekrar tepsiye almalı, sonra da böreğin bu tarafını da aynen yukarıda tarif ettiğimiz gibi kızarttıktan sonra, ateşten almalı ve parçalara kesmek suretiyle tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

628 — TEPSİ BÖREĞİ HAZIR YUFKADAN PEYNİRLİ (Ateş üstünde)

(Vasatî kalorisi: 3260, bir kişiye: 1086)

Not: Kıyma içi yerine, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta ve yarım demet kıyılmış maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle (627) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı tepsi böreği gibi yapmalıdır.

629 — TEPSİ BÖREĞİ HAZIR YUFKADAN KREMA İÇLİ

(Vasatî kalorisi: 3095, bir kişiye: 1031)

500 gram yufka
125 » süt (½ bardak)
120 » tereyağ veya Sana (6 çorba kaşığı)

Salçası:
30 gram Sana (1½ çorba kaşığı)

25 gram un (½ kahve fincanı)
300 » süt (1½ bardak)
200 » beyaz peynir
3 bütün yumurta
½ demet maydanoz
Tuz

1 — Bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı Sana ile yarım kahve fincanı un koyarak, sarartmadan ancak iki dakika kadar kavurmalı,

sonra bu yağlı una; bir bir çeyrek bardak sıcak süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, mahlût boza kıvamında bir koyuluğa gelinciye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

2 — Sonra başka bir kaba; 200 gram peynir koyarak, çatalla bastırmak suretiyle peynirleri ezmeli ve ezilmiş bu peynirlere; yarım demet kıyılmış maydanoz ile teker teker olmak üzere 3 adet de bütün yumurta ilâve ettikten sonra çatalla karıştırmak suretiyle yumurtaları peynire yedirmeli, sonra da bu yumurtalı peyniri, bir tarafa bırakmış olduğumuz beyaz salçaya ilâve ederek, tekrar karıştırmak suretiyle hepsinin iyice birbirleriyle hallolmasını temin etmeli ve yine diğer bir kaba yarım barrak süt, 6 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana koyarak çalkalamak suretiyle bunları da birbirleriyle halletmeli ve her ikisini de bir tarafa bırakmalıdır.

3 — Bunu müteakıp, dışarıdan almış olduğumuz 500 gram yufkadan yalnız bir tanesini, böreği içinde pişirecek olduğumuz 22 ilâ 25 santim yuvarlaklığındaki tepsiden bir buçuk misli büyük olarak, diğerlerini de tam tepsi kutrunda yuvarlak kesmeli, sonra yuvarlak hamurlardan evvelâ büyük olanını alarak, içi iyice yağlanmış tepsiye yanlarından taşarcasına döşemeli (Şekil: 49) ve döşenmiş bu hamurun üstüne de, her bir tarafını ıslatabilecek tarzda aşağı yukarı 1 çorba kaşığı kadar sütlü yağdan gezdirmek suretiyle, hamurların tam yarısını, bir kat hamur, bir kat yağlı süt olmak üzere tepsiye istiflemeli, sonra istiflenmiş bu hamurların üstüne; kremalı peynir içini yaydıktan sonra, için üstüne; yine yukarıda tarif ettiğimiz veçhile bir kat hamur, bir kat yağlı süt olmak üzere kalan bütün hamurların istiflemeğe devam etmeli ve son hamurun üstüne de yanlarından taşan kısımları kapatmak suretiyle, katlamayı böylece tamamlamalıdır. (Yırtık ve kalan kenar hamurları katların arasında kullanmalıdır).

4 — Bilâhare, tepsiye döşemiş olduğumuz hamurun en üstüne de kalan yağlı sütün tamamını gezdirdikten sonra tepsiyi orta harareteki fırına sürerek, böreğin alt ve üstü iyice kızarıp de içi pişinciye kadar aşağı yukarı bir saat pişirmeli ve fırından alarak üstüne bir tabak kapatmak ve tepsiyi altüst etmek suretiyle böreği tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

630 — TEPSİ BÖREĞİ HAZIR YUFKADAN İSPANAKLI

(Vasatî kalorisi: 3780, bir kişiye: 1260)

500 gram yufka
160 » sadeyağ veya Vita (8 çorba kaşığı)

İspanak içi:
1250 gram ispanak
250 gram soğan (3 orta)
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
Tuz, karabiber

Not: Kıyma içi yerine, yukarıda ispanak içi hanesinde gösterilen malzeme ile ve (106) numaradaki tarifimiz veçhile hazırlanmış ispanak içi kullanmak suretiyle (627) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı tepsi böreği gibi yapmalıdır. Ancak bu böreğin yağına süt ve yumurta katmak caiz değildir.

361 — TEPSİ BÖREĞİ HAZIR BAKLAVA YUFKASINDAN KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 3480, bir kişiye: 1160)

500 gram hazır baklava yufkası
200 „ sadeyağ veya Vita (10 çorba kaşığı)

Kıyma içi:
200 gram kıyma
250 gram soğan (3 orta)
30 » Vita (1½ çorba kaşığı)
½ demet maydanoz
Tuz, karabiber

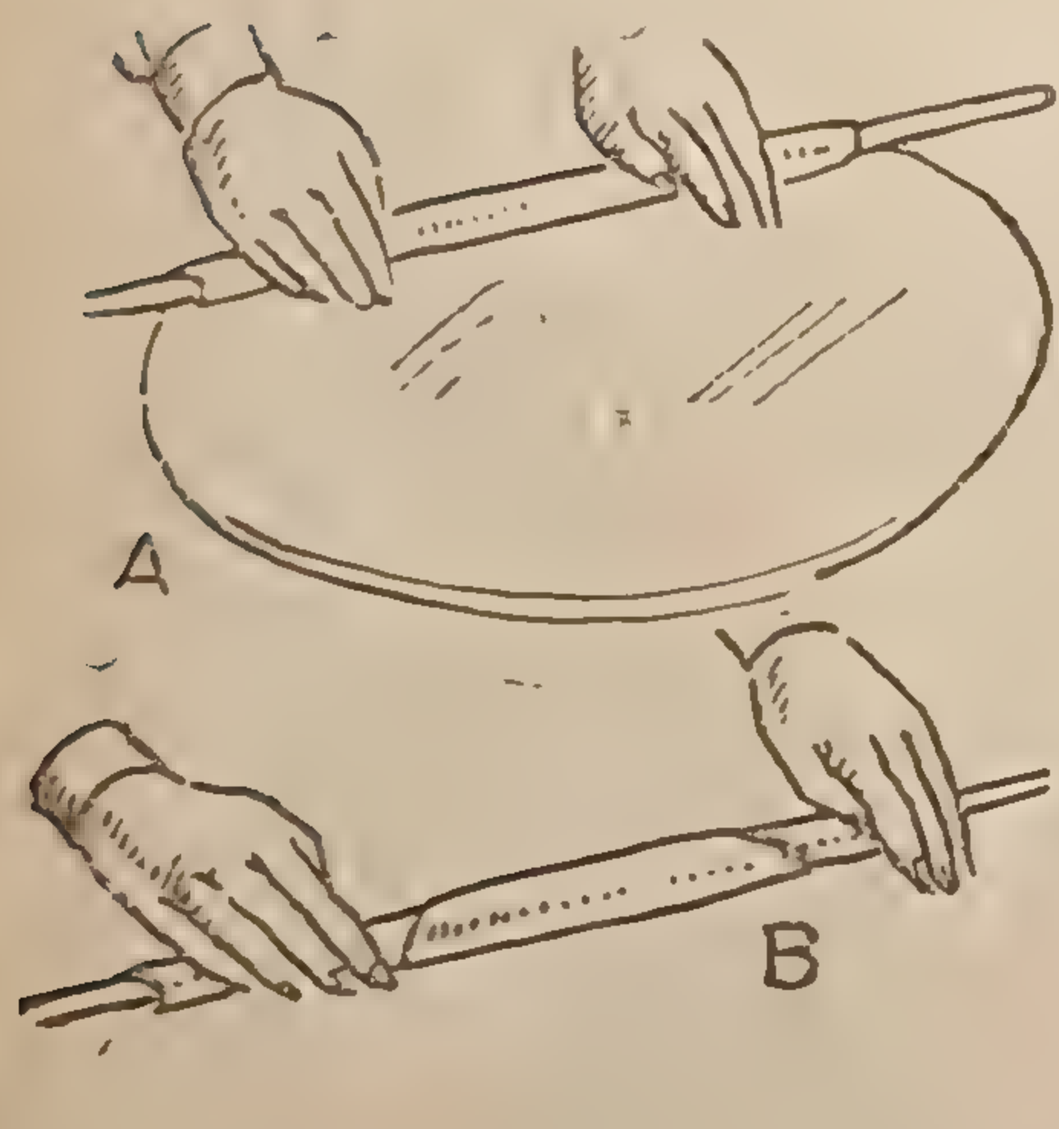
1 — Hazır baklava yufkasının büyüklüğündeki, yâni aşağı yukarı 26 en ve 35 santim boyundaki bir fırın tepsisini hafifçe yağladıktan sonra bunun üstüne, birbirlerine karıştırılarak eritilmiş ve mecmuu 10 silme çorba kaşığı olan Vita veya sadeyağından bir fırça veya tavuk tüyü ile yağ sürmeli ve üstüne ikinci bir yufkayı oturtmak ve tekrar yağ sürmek suretiyle böylece, bir yufka, bir yağ olarak yufkaların yarısını tepsiye istiflemelidir. (Tepsi büyük ise yufkalardan yanlarına ek yapmak da kabildir).

2 — Yufkaların yarısı tepsiye döşenince, bunların üstlerine; yukarıda kıyma içi hanesinde gösterilen malzeme ile ve (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içini muntazam bir şekilde yaydıktan sonra, için üstüne tekrar bir yufka, bir yağ olmak üzere bütün yufkaları böylece tepsiye döşemeli ve üstüne de kalan yağla yufkaları yağladıktan sonra, tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek alt ve üstü pembeleşip de pismiş bir hal almıcıya kadar 30 ilâ 40 dakika arasında pişirmeli ve istenilen şekillerde kesmeli ve servis yapmalıdır.

632 — TEPSİ BÖREĞİ HAZIR BAKLAVA YUFKASINDAN PEYNİRLİ

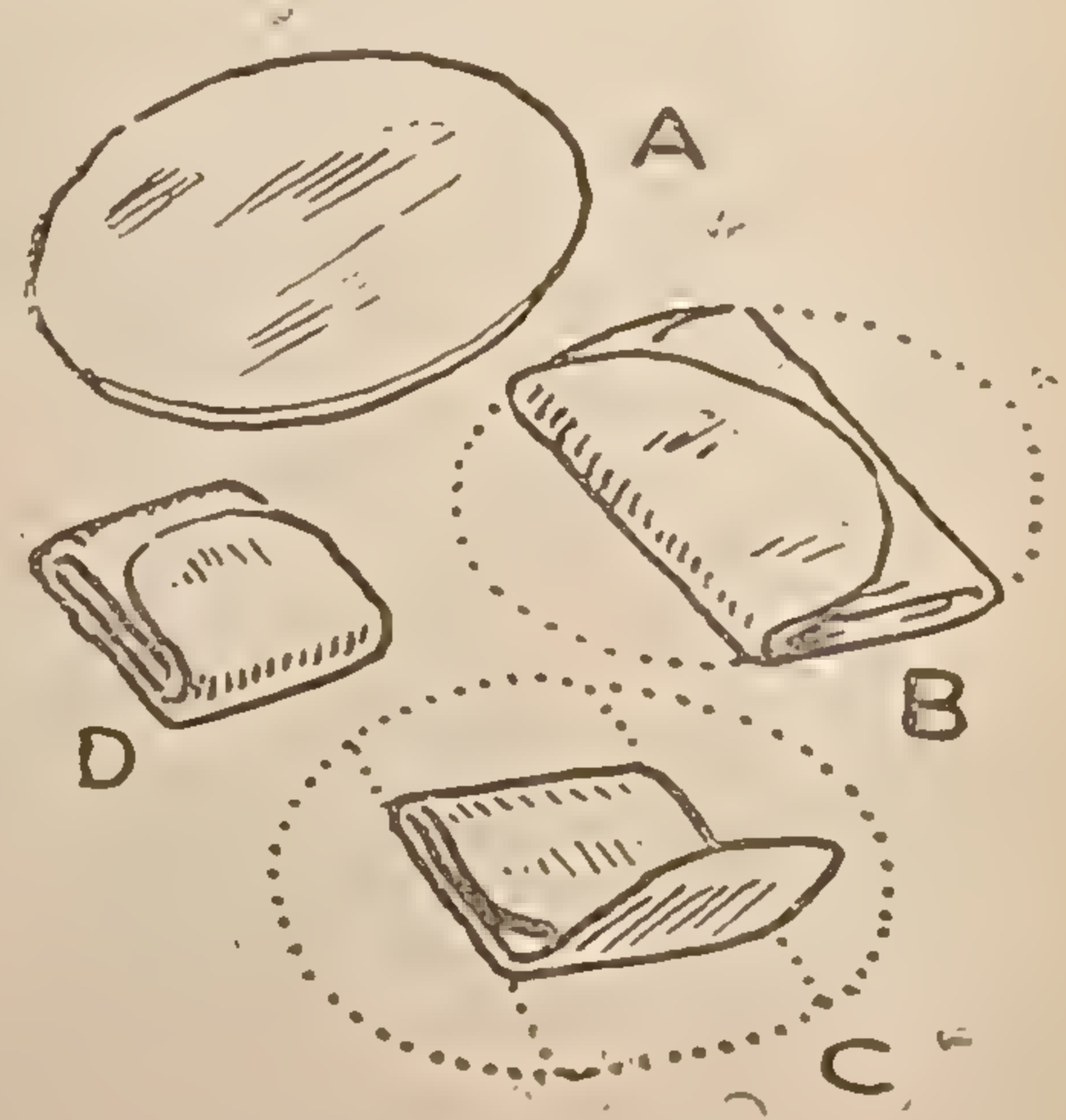
(Vasatî kalorisi: 3175, bir kişiye: 1058)

Not: Kıyma içi yerine, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta ve yarım demet kıyılmış maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle (631) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı tepsi böreği gibi yapmalıdır.



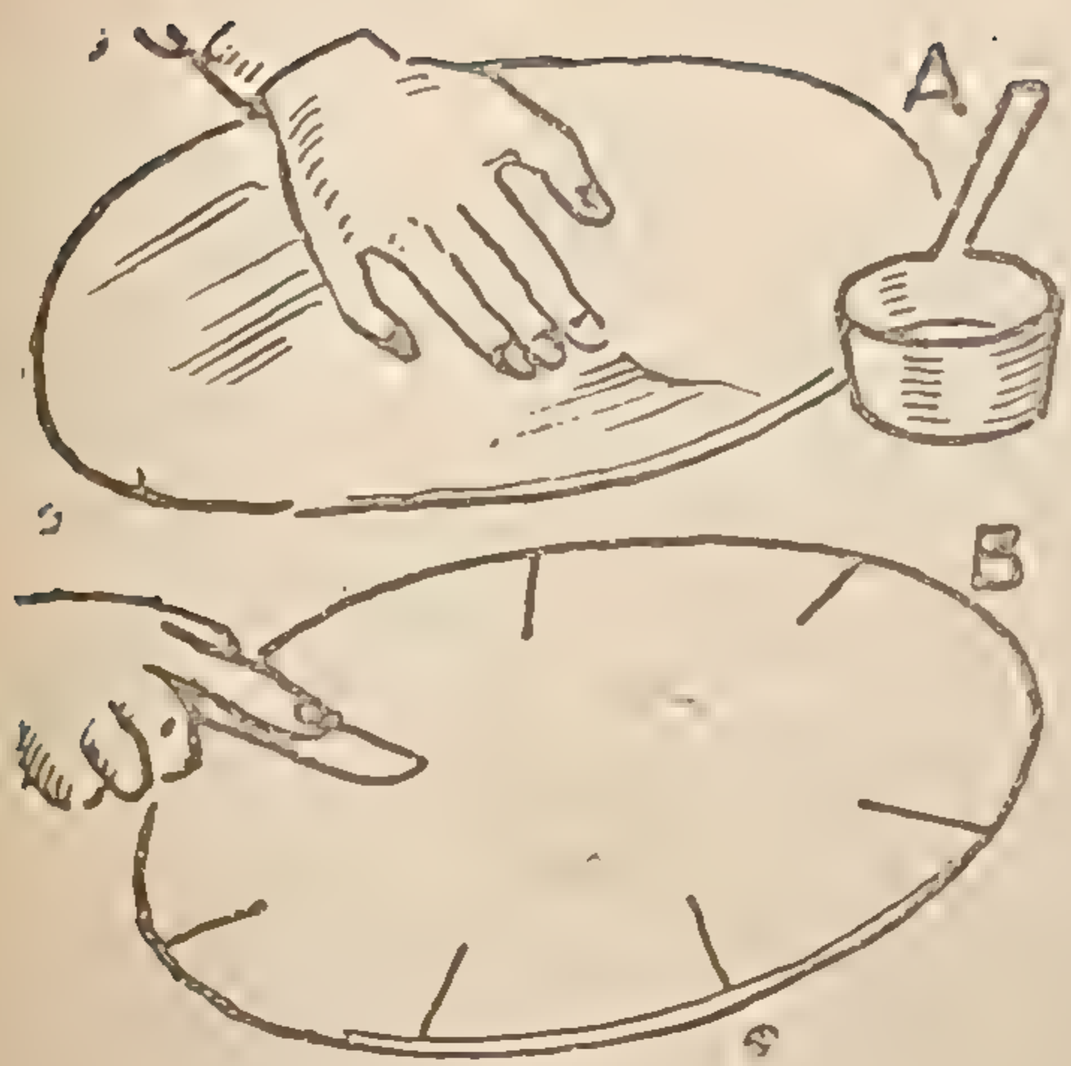
(Şekil: 56)

Merdane ile büyütülmüş hamurun oklava ile açılışı:
A — Büyütülmüş hamurun oklavaya sarılmış vaziyeti. B — Oklavaya sarılmış hamurun kenarlarına bastırmak ve yuvarlamak suretiyle açılışını, yâni büyütülüşünü gösterir resim.



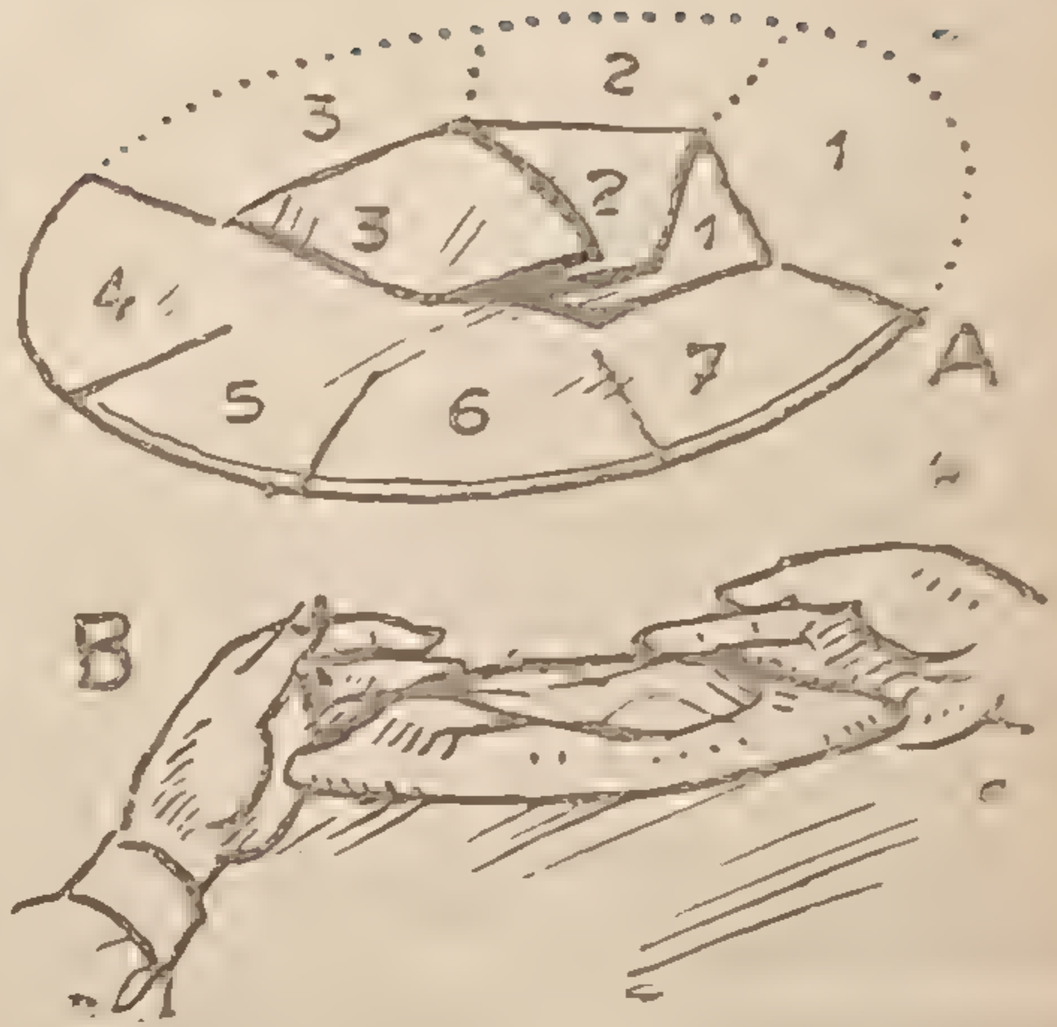
(Şekil: 57)

Hamurların üçe üç şeklinde katlanışı, yâni aşağı yukarı yemiş tabağı büyüklüğünde yuvarlak açılmış hamurların üçe katlandıktan sonra üçe katlanmış hamurların katlanmış taraflarının aksi istikametlerinde tekrar üçe katlanışları: A — Yuvarlak açılmış hamur B — Yuvarlak açılmış hamurun üçe katlanışı. C — Üçe katlanmış hamurun aksi istikametinde tekrar üçe katlanışı. D — Üçe üç olarak katlanmış vaziyeti



(Şekil: 58)

A — Oklava ile büyük ve yuvarlak açılmış hamura avuç ile yağ sıvanışı. B. — Yağ sıvandıktan sonra hamurun kenarlarının yelpaze şeklinde kesilişi.



(Şekil: 59)

A — Yelpaze şeklinde kesilmiş hamurun etraflarındaki yelpaze yaprakların orta kısmına ve birbirlerinin üstlerine kapanışını gösterir şematik kroki. B — Bütün yelpaze yapraklar birbirlerinin üstlerine kapatıldıktan sonra kenarlarını iki avuç içinde az sıkıştırarak hamura yuvarlak bir şekil verdirilişi.

633—TEPSİ BÖREĞİ HAZIR BAKLAVA YUFKASINDAN İSPANAKLI

500 gram baklava yufkası
160 » sadeyağ veya Vita (8 çorba kaşığı)

İspanak içi:
1250 gram ispanak
250 gram soğan (3 orta)
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
Tuz, karabiber

Not: Kıyma içi yerine, yukarıda ispanak içi hanesinde gösterilen malzeme ile ve (106) numaradaki tarifimiz veçhile hazırlanmış ispanak içi kullanmak suretiyle (631) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı tepsi böreği gibi yapmalıdır.

634—BURMA BÖREK HAZIR BAKLAVA YUFKASINDAN İSPANAKLI

(Vasatî kalorisi: 3281, bir kişiye: 1093)

500 gram hazır baklava yufkası
160 » sadeyağ veya Vita (8 çorba kaşığı)

Ispanak içi:
1000 gram ıspanak
300 gram soğan (3 büyük)
60 » Vita (3 çorba kaşığı)
Tuz, karabiber

1 — Bir kuşaneye; 8 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak

eritmeli, sonra da bayat olmıyan 500 gram hazır baklava yufkasının bir bir tanesini mutfaktaki masaya yayarak, yufkaların üstüne fırça veya tavuk tüyü ile, eritmiş olduğumuz yağdan hafifçe sürmeli, sonra da yağlanmış yufkanın baş taraflarına uzunluğuna doğru, yukarıda ispanak içi hanesinde gösterilen malzeme ile ve (106) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ispanak içinden bir parmak kalınlığında iç uzattıktan sonra yufkanın ucunu için üstüne kapatmak ve enine doğru yuvarlamak suretiyle içi yufka ile sarmalı, sonra da sarılan kısa fakat kalınca bir oklava şekline sokulan bu hamuru bu sefer de çöreklercesine dolayarak yuvarlak hale getirmeli, sonra da çöreklenmiş bu yufkayı, böreği içinde pişirecek olduğumuz 25 ilâ 27 santim yuvarlaklığındaki içi yağlanmış bir tepsinin tam ortasına yerleştirmeli ve ikinci hamuru yine yayarak aynen yukarıda yaptığımız gibi yağlamalı, içlemeli ve uzun sardıktan sonra bunu tepsideki çöreklenmiş yufkaya dolayarak, çöreğin kutrunu büyütmek suretiyle bütün yufkaları böylece yağlamalı, sarmalı, sonra da tepsiye dolamalıdır.

2 — Hamurların sarılma ve tepsiye yerleştirilmeleri sona erince, bunların üstlerini de yine fırça ile yağladıktan sonra, tepsiyi orta harareteki fırına sürerek, yufkaların alt ve üstleri kızarıp da iyice pişmiş bir hal alıncıya kadar pişirmeli ve börekleri üçer parmak eninde yuvarlaklara kesmek suretiyle servis yapmalıdır... (Böreği tepsi ile servis yapmak da kabildir).

635 — KURU POĞOÇA KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 2775, bir kişiye: 925)

300 gram un (6 kahve fincanı)
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
75 » su (1 kahve fincanı)
2 adet yumurta sarısı
10 gram tuz (¾ çorba kaşığı)

Kıyma içi:
150 gram kıyma
300 » soğan (3 büyük)
30 » Vita (1½ çorba kaşığı)
Tuz, karabiber

1 — Hamur açılan tahtaya veya büyükçe bir tepsiye; 6 kahve fincanı un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı (Şekil: 52) ve bu yere 2 adet yumurta sarısı, 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, üç çeyrek çorba kaşığı ince tuz ile, azar azar olmak üzere 1 kahve fincanı da soğuk su ilâve ederek yuğurmak suretiyle bunları hamur yapmalıdır (Şekil: 53). (Yağları kat'iyen erimiş, hattâ yumuşak bir halde kullanmamalı ve hamuru da lüzumunran fazla yuğurarak cıvıtmamalıdır).

2 — Sonra, elde edilen bu hamurun üstüne iki elle basarak ovala-

mak, yuvarlamak suretiyle otuz otuz beş santim kadar uzattıktan sonra bunu 9 müsavi parçaya kesmeli ve kesilen her bir parçayı evvelâ top gibi yuvarlamak, sonra da üstlerine bastırmak suretiyle yassıltıktan sonra bu hamurları, içi hafifçe unlanmış bir tepsiye sıralamalı, üstlerine de nemli bir bez örterek bunları yarım saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

3 — Yarım saat sonra bu hamurları teker teker ele alarak, alt ve üstlerini hafifçe unlamalı ve her unlanmış hamurun üstüne avuçla bastırmak suretiyle bunlara aşağı yukarı bir çay bardağı kutrunda yuvarlak şekil verdirmeli, sonra da bu yuvarlak hamurların ortalarına, yukarıda kıma içi hanesinde gösterilen malzeme ile, (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içinden müsavi bir şekilde taksim ettikten sonra, hamurların bir uçlarını içlerin üstlerine kapatmak ve diğer uçlariyle birleştirmek suretiyle içlerin üstlerini hamurların diğer kısımlariyle kapatmalı ve her iki uçların üstlerine hafifçe bastırarak hamurların heriki uçlarını birbirlerine yapıştırmalı ve sonra da bunları, içi hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirmelidir.

4 — Bunu müteakıp, tepsideki hamurların üstlerine bir tavuk tüyü ile yumurta sarısı sürdükten sonra hamurları orta hararetteki fırında 30 dakika pişirmeli ve tabaga alarak servis yapmalıdır.

Not Kuru poğaçaların üstlerinin çatlak olması için, poğaçalar yarı piştikten sonra tepsiyi fırında nalarak üstlerine bastırmak suretiyle çatlatmalı ve tekrar fırına sürmelidir.

636 — KURU POĞAÇA PEYNİRLİ
(Vasatî kalorisi: 2440, bir kişiye: 813)

Not: Kıyma içi yerine, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta akı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 150 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle (635) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı kuru poğaça gibi yapmalıdır.

637 — KURU BÖREK İSPANAKLI
(Vasatî kalorisi: 2935, bir kişiye: 978)

300	gram un (6 kahve fincanı)		İspanak
120	» sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)	1000	gram ispanak
		300	» soğan (3 büyük)
75	» su (1 kahve fincanı)	60	» Sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)
2	adet yumurta sarısı		
10	gram tuz (¾ çorba kaşığı)		Tuz, karabiber

1 — Hamur açılan tahtaya veya büyükçe bir tepsiye; 6 kahve fin-

canı un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere; 2 adet yumurta sarısı, 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, dörtte üç çorba kaşığı ince tuz ile, azar azar olmak üzere 1 kahve fincanı da soğuk su ilâve ererek (Şekil: 52), yuğurmak suretiyle bunları hamur yapmalı (Şekil: 53, 54), sonra elde edilen hamuru, biri diğerinden bir parça daha büyük olmak üzere ikiye kesmeli ve bunları, içi hafifçe unlanmış bir tabağa koyarak, üstlerine de nemli bir bez örtmeli ve hamurları yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır. (Hamura katılacak yağın sert olması lâzımdır. Yumuşamış olan yağlar hamurun bozulmasına sebebiyet verir).

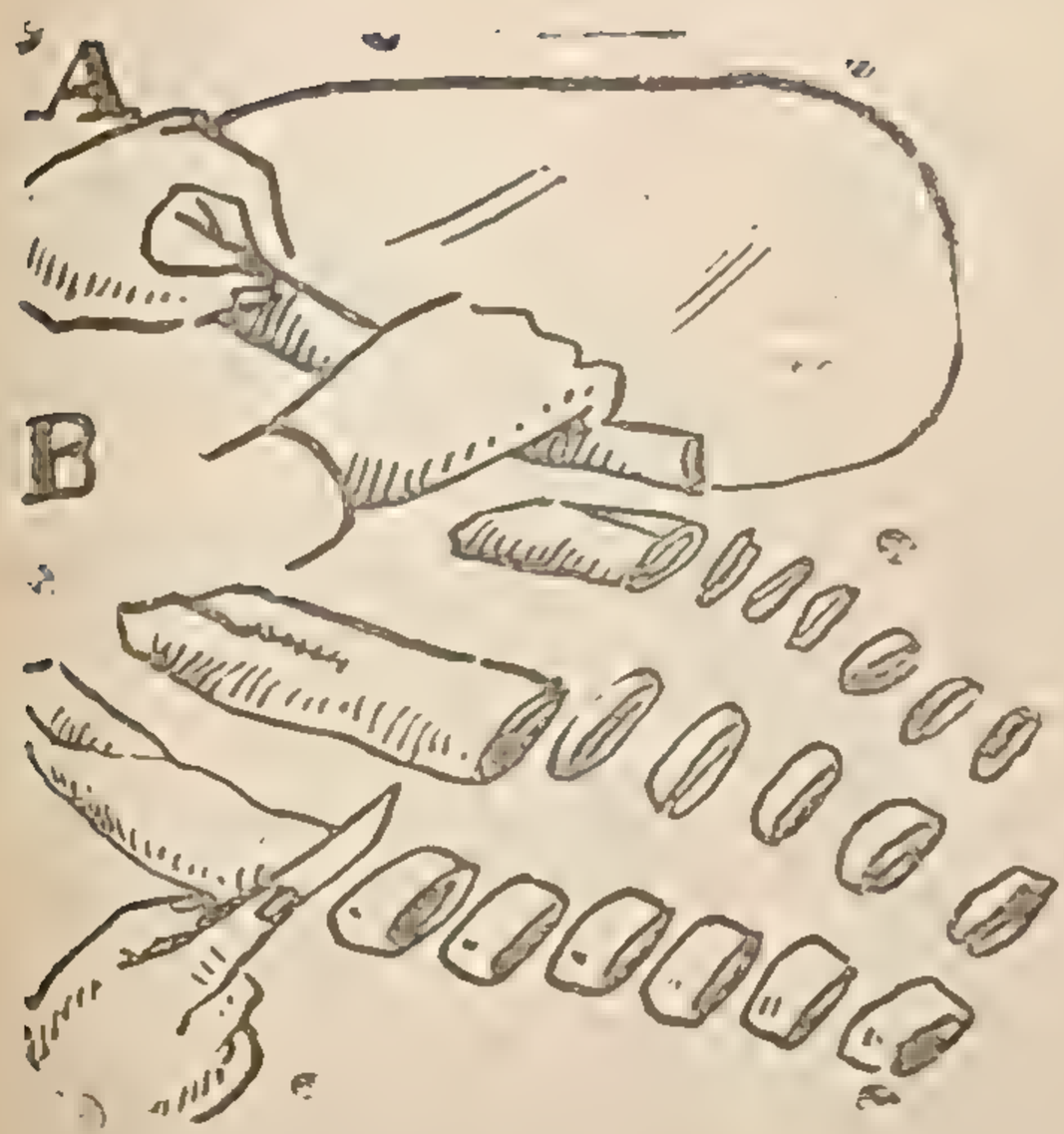
2 — Yarım saat sonra hamurlardan büyük olanını alarak bunu, üstü hafifçe unlanmış tahtada merdane ile, böreği pişirecek olduğumuz 22-24 santim kutrundaki tepsiden bir parça daha büyükçe yuvarlak tepsiye, yanlardan yarım parmak taşmış olarak döşemelidir (Şekil: 49).

3 — Sonra, tepsiye döşemiş olduğumuz hamurun üstüne; yukarıda ispanak içi hanesinde gösterilen malzeme ile, (106) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış ispanak içini müsavi olarak yerleştirdikten sonra için üstüne hamurun diğer parçasını tam tepsi büyüklük ve yuvarlaklığında açılmış olarak oturtmalı ve bu hamurun üstüne de alttaki hamurun yukarıya doğru taşan fazla kısımlarını çevirmek ve bastırmak suretiyle her iki hamurun birbirleriyle yapışmasını temin etmeli ve tepsiyi orta kararetteki fırına sürerek, aşağı yukarı 45 dakika pişirmeli ve tepsiyi fırından alarak üstüne bir tabak kapatmak ve altüst etmek suretiyle böreği tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

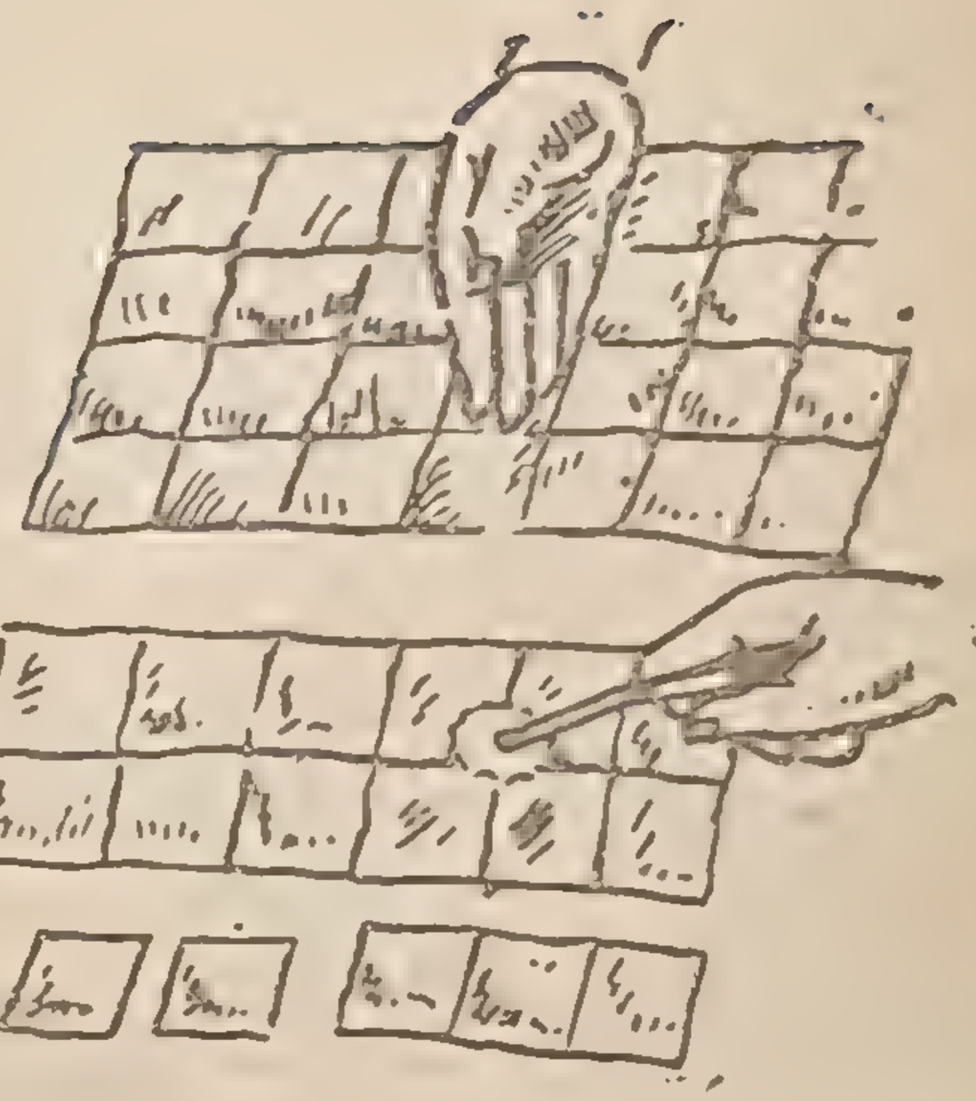
638 — KURU BÖREK PEYNİRLİ

(Vasatî kalorisi: 2540, bir kişiye: 846)

Not: İspanak içi yerine, çatalla ufalanmış ve içine 1 yumurta akı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle, (637) numaradâ tarif edildiği veçhile aynen ispanaklı kuru börek gibi yapmalıdır.

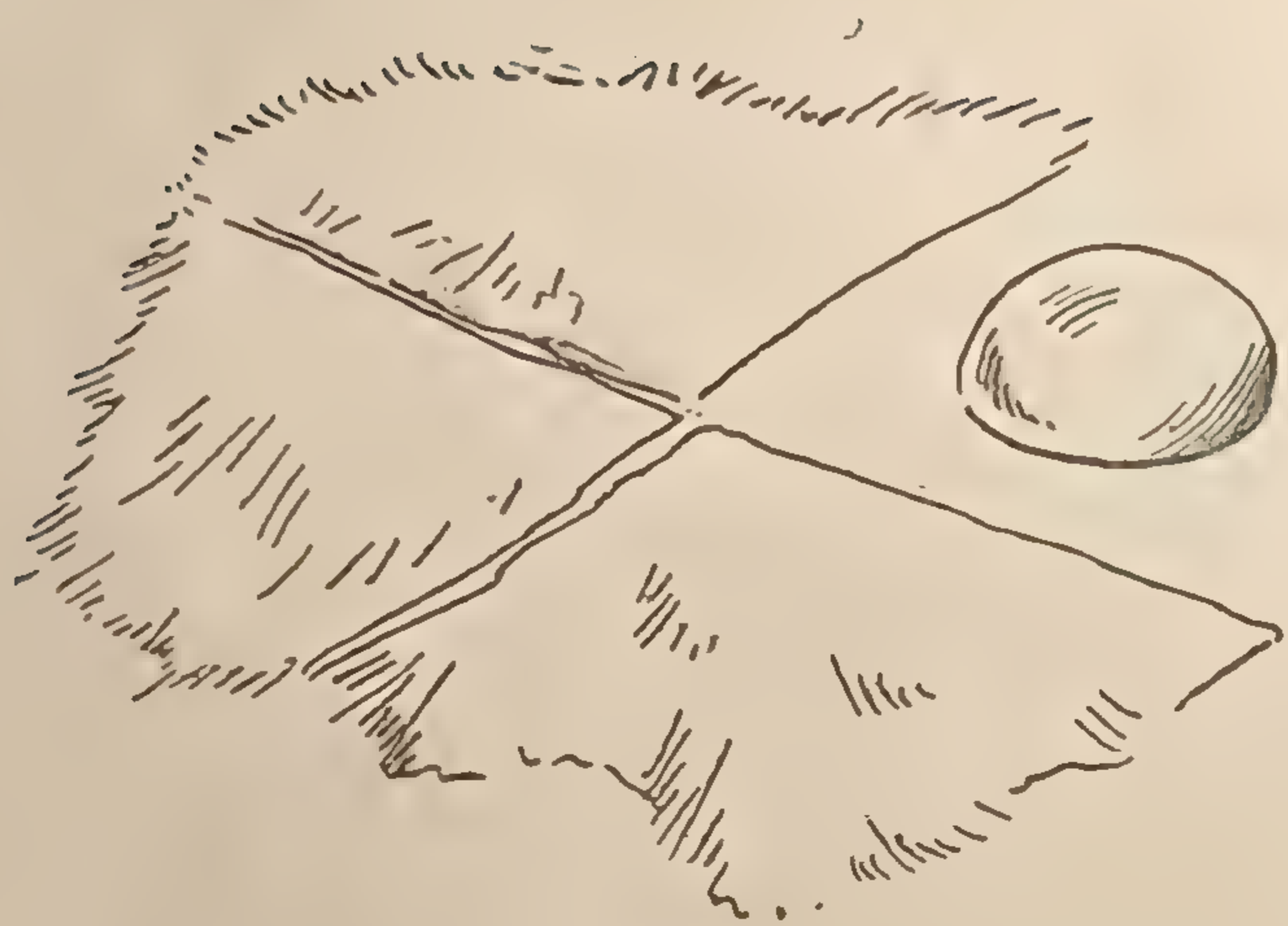


(Şekil: 60)
A — Oklava ile büyük açılmış hamurun üç ilâ dört parmak eninde sarılışı. B — Sarılmış hamurun yarım, bir ve iki armak eninde ve şerit şeklinde kesilişi.



(Şekil: 61)
A — Birinci hamurun üstüne iç sıralandıktan ve için etrafına yumurta akı sürüldükten sonra, içlerin üstlerine ikinci hamurun kapatılışı ve iki hamurun birbirlerine yapıştırılmış iki hamurdan tırtılla Ravyoli kesilişi.

(Şekil: 62)
Tahmini olarak dörde taksim edilmiş undan yalnız bir tanesinin ortasının havuz gibi açılışı. (Havuz gibi açılan bu yere maya, ılık su ilâve etmeli, etmeli, sonra da bu dörtte bir hayli unu yuğurarak hamur yapmalıdır).



(Şekil: 63)
Dörde bir un, maya ve suyun yuğurulduktan sonra hamur haline getirilişi. (Dörde bir undan elde edilen hamurun kabarması için dinlenmeye bırakmalıdır).

639 — KURU BÖREK KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 2750, bir kişye: 913)

Hamuru:
300 gram un (6 kahve fincanı)
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
75 » su (1 kahve fincanı)
10 » tuz (¾ çorba kaşığı)
2 adet yumurta sarısı

Kıyma içi:
150 gram kıyma
250 » soğan (3 orta)
30 » Vita (1½ çorba kaşığı)
» Tuz, Karabiber

Not: İspanak içi yerine, (103) numaradaki tarifimiz mucibince hazırlanmış kıyma içi kullanmak suretiyle yukarıda (637) numarada tarif edildiği veçhile aynen ispanaklı kuru börek gibi yapmalıdır.

640 — ÇERKES BÖREĞİ (Halüj)

(Vasatî kalorisi: 3363, bir kişiye: 1121)

300 gram köy unu (6 kahve fincanı)
120 » süt (1½ kahve fincanı)
35 » sadeyağ veya Vita (1½ çorba kaşığı)
10 » tuz (¾ çorba kaşığı)
1 adet yumurta sarısı

Açmak için:
50 gram un (1 kahve fincanı)

Peynir içi:
200 gram taze çerkes peyniri veya beyaz peynir
½ demet maydanoz

Kızartmak için:
275 gram rafine zeytinyağı veya vejetalin (1¼ bardak)

1 — Hamur açılan tahtaya; 300 gram (6 kahve fincanı) un eledikten

sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere; 1 adet yumurta sarısı, bir buçuk silme çorba kaşığı Vita veya sadeyağ, içine üç çeyrek çorba kaşığı tuz katılmış bir buçuk kahve fincanı süt ilâve ederek (Şekil: 52) karıştırmak ve yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) bunları orta sıkılıkta bir hamur yapmalı (Şekil: 54), sonra elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örtmek suretiyle yarım saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak üstüne un serpmeli, sonra da merdane ile üstüne bastırmak suretiyle aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı (Şekil: 55), sonra da merdane ile açmış olduğumuz hamurun belli belirsiz altı görünür, yâni hamur tahtası hafifçe görünür bir inceliğe gelinceye kadar müteaddit defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak aynı ameliyeyi başka bir ucundan tekrarlamak suretiyle hamuru büyütmelidir (Şekil: 56). (Hamurun birbirine yapışmamasını için, hamuru her oklavaya sarışta üstünü hafifçe unlamalıdır).

3 — Sonra, altı hafifçe görünür bir hale gelinciye kadar inceltilmiş bu hamurun baş kısmından iki parmak ilerisine ve bir buçuk parmak ara ile, çatalla ufalanmış ve içine kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış taze Çerkes peyniri veya beyaz peyniri, yarımşar çorba kaşığı hesabiyle toplu ve küme şeklinde sıraladıktan sonra hamurun baştaki iki parmak uçlarını üstlerine çevirmek (Şekil: 72) ve sonra da hamur kesen tırtılla kesmek suretiyle peynirleri kapatarak, yarım ay şeklinde börekler vücûda getirmelidir (Şekil: 73).

4— Diğer taraftan bir tavaya bir bir çeyrek bardak rafine zeytinyağı veya vejetalin koyarak, yağı iyice kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa, hazırlamış olduğumuz börekleri üçer dörder atmak suretiyle, börekler kabarıp da ancak bir tarafları kızarınca diğer taraflarını çevirmek ve kızartmak suretiyle börekleri aşağı yukarı 3-4 dakika arasında pişirmeli ve delikli kepçe ile tavadan tabağa alarak diğer parti börekleri tabağa atmak suretiyle bütün börekleri böylece pişirmeli ve servis yapmalıdır. (Börekleri tavaya atınca, harareti hafifçe azaltmalı, sonra da börekler hafifçe kabarır bir hal alıncıya kadar kendi halinde pişmeğe bırakmalı ve arada bir kaşıkla tavadan kızgın yağ alarak böreklerin üstlerine dökmek suretiyle böreklerin kabarmasını temin etmelidir.)

641 — PUF BÖREĞİ KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 3375, bir kişiye: 1125)

300 gram un (5 kahve fincanı)
50 » un (açmak için (1 kahve fincanı).
20 Sadeyağ veya Vita icine (1 çorba kaşığı)
45 » sadeyağ veya tereyağ üstüne (2½ çorba kaşığı)
10 » tuz (¾ çorba kaşığı)
1 adet yumurta sarısı

Kıyma içi:
200 gram yağsız kıyma
300 » soğan (3 büyük)
30 » Vita (1½ çorba kaşığı)
Tuz, biber

Kızartmak için:
275 gram rafine çiçek yağı veya vejetalin (1¼ bardak)

1 — Hamur açılan tahtaya 300 gram un eledikten sonra, ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere, 1 adet yumurta sarısı, 1 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, içine üç çeyrek çorba kaşığı tuz katılmış bir üç çeyrek kahve fincanı su ilâve ederek (Şekil: 52), hepsini karıştırmak ve yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) orta sıklıkta hamur yapmalı (Şekil: 54) ve elde edilen hamuru 5 dakika yuğurarak özlendirdikten sonra üstüne nemli bir bez örtmek suretiyle yarım saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır. (Hamur kulak ucu yumuşaklığında olmalıdır).

2 — Sonra hamuru, hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, üstüne hafifçe un serpmeli, sonra hamurun üstüne merdane ile bastırmak ve yuvarlamak suretiyle aşağı yukarı bir tabak yuvarlaklığına gelinciye kadar açmalı (Şekil: 55), sonra da merdane ile açmış olduğumuz bu hamuru müteaddit defalar oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka ucundan tekrar sarmak suretiyle (Şekil: 56) hamuru 40 ilâ 50 santim kutrunda, yâni ufak bir tepsi yuvarlaklığında büyütmelidir. (Hamuru her oklavaya sarışta hamurun daima başka bir ucundan, daha doğrusu, açılmış kısma nazaran daha kalın taraflarını oklavaya sarmak suretiyle açmalıdır).

3 — Hamurun açılması sona erince; küçük bir kaba 2½ çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, fazla ısıtmadan eritmeli, sonra eritmiş olduğumuz bu yağı açmış olduğumuz hamurun üstüne avuçla bastırarak yedirircesine sürmek suretiyle bütün yağı hamurun her iki tarafına müsavi surette sıvamalıdır (Şekil: 58. A.).

4 — Sonra, üstüne yağ sıvamış olduğumuz hamurun, ortası aşağı yıkarı bir tabak kutrunda yuvarlak kalmak üzere, hamurun büyüklüğüne göre kenarlarından 7-8 santim enliliğinde ve 8-10 santim uzunluğunda keserek (Şekil: 58 B) hamurun etrafında yelpaze gibi yapraklar vücuda

getirmeli, sonra da her yaprağı ortadaki yuvarlak kısmın üstüne hafifçe açarak birer birer kapatmak suretiyle bütün yaprakları birbirlerinin üstüne katlıyarak hamuru bir tabak yuvarlaklığında katmerlemeli (Şekil: 59), sonra da katmerlenmiş bu hamuru, içi hafifçe unlanmış bir tabağa yerleştirdikten sonra üstüne nemli bir bez örtülmüş olarak hamurda hafif bir sertleşme hâsıl oluncıya kadar serince bir yerde bir saat kadar dınlenmeğe bırakmalıdır. (Yağın donmasiyle hamur sertçe bir hal alır).

5 — Sertleşince, hamuru, tekrar üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak aynen 2 nci maddede tarif edildiği veçhile evvelâ merdane ile açmalı (Şekil: 55) ve sonra da hamurun belli belirsiz altı yâni hamur tahtası görünür bir inceliğe gelinciye kadar müteaddit defalar oklavaya sararak oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle (Şekil: 56) hamuru büyütmelidir. (Yapışmaması için, hamuru her oklavaya sarışta üstünü hafifçe unlamalıdır).

6 — Sonra, açmış ve büyütmüş olduğumuz hamuru baş kısmından iki parmak ilerisine ve bir buçuk parmak ara ile (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içinden yarımşar çorba kaşığı hesabiyle küme şeklinde sıraladıktan sonra hamurun baştaki iki parmak uçlarını kıymaların üstlerine çevirmek (Şekil: 72) ve sonra da hamur kesen tırtıla kesmek suretiyle orta büyüklükte börekler vücuda getirmelidir (Şekil: 73).

7 — Diğer taraftan bir tavaya bir bir çeyrek bardak vejetalin veya rafine çicek yağı koyarak, yağı iyice kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa, hazırlamış olduğumuz börekleri, üçer dörder atmak suretiyle, börekler kabarıp da bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek ve kızartmak suretiyle, her tavaya atmış olduğumuz börekleri aşağı yukarı 3-4 dakika arasında pişirmeli ve delikli kepçe ile tavadan tabağa alarak, diğer parti börekleri yağa atmak suretiyle bütün börekleri böylece pişirmeli ve servis yapmalıdır. (Börekleri tavaya atınca, harareti hafifçe azaltmalı, börekler hafifçe kabarır bir hal alıncaya kadar kendi halinde pişmeğe bırakmalıdır ve az kabardıktan sonra da kaşıkla tavadan kızgın yağ alarak böreklerin üstlerine dökmek suretiyle böreklerin iyice kabarmasını temin etmelidir).

Not: Çok sıcak havalarda hamurun üstüne sıvanan yağ donmaz, yağ donmayınca da hamuru kolayca açmak kabil olmaz; binaenaleyh hamura sıvancak yağa bir miktar böbrek yağı kat-

mak icap eder, o takdirde kıyılırcasına küçük kesilmiş, eritilmiş, sonra da süzülmüş 15 gram böbrek yağına, derhal bir buçuk çorba kaşığı tereyağ katarak elle karıştırmak suretiyle her ikisini birbirleriyle halletmeli ve yukarıda tarif edildiği veçhile yağlı sulu bir halde ve ılık olarak hamura sıvadıktan sonra katmerlemelidir; ancak katmerlendikten sonra hamuru merdane ile bir buçuk misli büyütmeli ve sonra dinlendirmelidir. Bir parça büyütmeden dinlendirilen hamurun yağı derhal donar ve börek pişerken kabarmaz.

642 — PUF BÖREĞİ PEYNİRLİ

(Vasatî kalorisi: 3025, bir kişiye: 1008)

Not: Kıyma içi yerine, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta akı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle (641) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı puf böreği gibi yapmalıdır.

643 — ÇARŞI BÖREĞİ KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 3805, bir kişiye: 1268)

350 gram un (7 kahve fincanı)
30 » sadeyağ veya Vita hamurun içine (1½ çorba kaşığı)
115 » sadeyağ veya Vita hamura sıvamaya (½ bardak)
185 » su (¾ bardak)
1 adet yumurta sarısı
15 gram tuz (1 çorba kaşığı)

Açmak için:
50 gram un (1 kahve fincanı)
50 gram zeytinyağı (¾ kahve fincanı)

Kıyma içi:
200 gram kıyma
300 » soğan (3 büyük)
30 » Vita veya sadeyağ (1½ çorba kaşığı)
Tuz, biber

Üstüne:
1 adet yumurta

1 — Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere; bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, 1 adet yumurta sarısı ile, içine 1 çorba kaşığı tuz katılmış üç çeyrek bardak da su ilâve ederek (Şekil: 52) hepsini karıştırmak ve yoğurmak suretiyle (Şekil: 53) orta sıkılıkta bir hamur yapmalı (Şekil: 54), sonra elde edilen bu hamuru yuvarlamak suretiyle az uzattıktan sonra 10 müsavi parçaya kesmeli ve kesilen parçaların üstlerine bastırarak yassıltıktan sonra üstlerine nemli bir bez örtmek suretiyle yarım saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra hamurları alarak, üstü hafifçe unlanmış taş

veya tahtada bunları teker teker merdane ile aşağı yukarı 10-12 santim yâni küçük bir tabak kutrunda yuvarlak açmalı (Şekil: 55), sonra da açılan her hamuru yan yana olmak üzere tahta veya taşa sıralamalıdır.

3 — Sonra bu yuvarlak hamurlara, parmağın ancak tahammül edebileceği sıcaklıktaki 125 gram sadeyağı veya Vitanın yarısını avuç ile yaymak ve yedirmek suretiyle hamurlara müsavi bir surette yağ sürmeli ve üstüne yağ sıvanmış her küçük hamuru üçe yani üçe katladıktan sonra, aksi istikamette tekrar üçe katlamak suretiyle katmerlemeli (Şekil: 57) ve tekrar üstlerine nemli bir bez örterek yarım saat daha dinlenmeğe bırakmalıdır.

4 — Yarım saat sonra, tıpkı yukarıda yaptığımız gibi, hamurları teker teker, üstü unlanmış taş veya tahtada küçük bir tabak kutrunda açmalı ve yine ılık olmak üzere, kalan yağı müsavi bir surette sıvamalı ve tekrar üçe üç katladıktan sonra (Şekil: 57), yarım saat daha dinlenmeğe bırakmalıdır.

5 — Sonra bunları teker teker alarak, üstü zeytinyağlanmış tahtada, altları bellı belirsiz görünür bir hale geliciye kadar hamurları merdane ile aşağı yukarı 15-16 santim yâni bir yemek tabağı büyüklüğünde açmalı, sonra da açılmış her bir hamurun ortasına (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içini bir çorba kaşığı hesabile taksim ettikten sonra hamurları tıpkı bohça katlar gibi dört köşe katlamalı (Şekil: 74). sonra da katlanmış bu hamurları, içi hafifçe ıslatılmış fırın tepsisine bir buçuk parmak ara ile döşemelidir.

6 — Sonra, tepsiye döşemiş olduğumuz böreklerin üstlerine fırça ile 1 adet yumurta sarısı sürdükten sonra tepsiyi orta harareteki fırına sürerek hamurlar kabarıp da üstleri iyice kızarıncıya kadar aşağı yukarı 20 ilâ 25 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

644 — ÇARŞI BÖREĞİ PEYNİRLİ

(Vasatî kalorisi: 3385, bir kişiye: 1128)

Not: Kıyma içi yerine, çatalla ufalanmış ve içine 1 adet yumurta akı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 175 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle (643) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı çarşı böreği gibi yapmalıdır.

645 — BOHÇA, MEKİK, MİDYE BÖREKLERİ KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 4778, bir kişiye: 1592)

350 gram has un (7 kahve fincanı)
50 » » » (1 » ») açmak için
20 » Sana veya tereyağ içine (1 çorba kaşığı)
140 » Sana veya tereyağ sıvamaya (7 çorba kaşığı)
170 » böbrek yağı
185 » su (¾ bardak)
15 gram tuz (1 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı limon suyu
60 gram zeytinyağı (1 kahve fincanı) açmak için
1 adet yumurta sarısı (üstlerine)

Kıyma içi:

150 gram kıyma
250 » soğan (3 orta)
30 » Vita veya Sadeyağ (1½ çorba kaşığı)

1 — Bir kuşaneye; kıyılmış veya et makinesinden geçirilmiş 170 gram sığır veya koyun böbrek yağı koyduktan sonra, kabı ateşe oturtarak yakmadan ve daima karıştırmak suretiyle böbrek yağını iyice eritmeli ve erimiş bu yağa süzgeçten geçirmek suretiyle süzdükten sonra buna; 7 silme çorba kaşığı erimemiş bir halde Sana veya tereyağ ilâve etmeli ve bir taşını kaynatmak suretiyle köpüğünü aldıktan sonra ılınmaya bırakmalı, sonra da bunları, 10 dakika kadar tel veya avuç ile döğerek her iki yağın iyice birbirleriyle hallolarak beyaz bir hale gelmesini temin etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır. (Bilhassa çok soğuk havalarda bazan böbrek yağı, tereyağından evvel sert bir hal alarak pürtükler hâsıl eder. O takdirde yağları bir ince süzgeçten geçirerek pürtüklerin giderilmesini temin etmelidir).

2 — Bunu müteakip hamur açılan tahtaya; 7 kahve fincanı un eledikten sonra ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere 1 silme çorba kaşığı yağ, 1 çorba kaşığı tuz, üç çeyrek bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu ilâve ederek (Şekil: 52) karıştırmak ve yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) bunları yumuşakça bir hamur yapmalı (Şekil: 54), sonra üstüne nemli bir bez örtmek suretiyle yarım saat dinlenmeğe ırakmalıdır.

3 — Yarım saat sonra hamuru, üstü unlanmış tahtaya alarak üstüne de hafifçe un serpmeli, sonra da merdane ile bastırmak ve yuvarlamak suretiyle aşağı yukarı yarım santim yâni bir bıçak sırtı inceliğinde, 30 santim erinde ve 40 santim boyunda uzunca açmalı ve sonra açılan bu hamurun üstüne bir tarafa bırakmış olduğumuz yağı hafifçe ılıtılmış ve avuç ile birkaç defa tekrar iyice vurulmuş olduğu halde avuç ile uvalarcasına yaymak suretiyle bütün yağı hamurun her bir tarafına müsavi bir şekilde sıvamalı (sıvanacak yağın mutlak ılık ve merhem gibi olması lâzımdır); sonra üstüne yağ sıvanan hamuru, evvelâ uzunluğuna üçe kat-

lamalı ve sonra enliliğine doğru da üçe katlamak suretiyle katmerlemeli ve üstüne nemli bir bez örterek, hamur hafifçe sıkılaşıncıya kadar aşağı yukarı 45 ilâ 60 dakika arasında dinlenmeğe bırakmalıdır.

4 — Bir saat sonra, hamuru yine aşağı yukarı bir bıçak sırtı inceliğinde, 30 santim en ve 40 santim boyunda açtıktan sonra aynen yukarıda yaptığımız gibi evvelâ uzunluğuna üçe, sonra da enliliğine üçe katlamak suretiyle bir defa da yağsız katmerledikten sonra tekrar 45 ilâ 60 dakika daha dinlenmeğe bırakmalıdır. (Bu seferki açılışta yağ sürülmez).

5 — Bir saat sonra, hamuru bir parmak kalınlığında açarak bundan evvelâ ikişer parmak eninde şerit halinde uzun hamurlar kestikten sonra her uzun şeritten tekrar ikişer parmak eninde kesmek suretiyle hamuru dört köşe küçük parçalara doğramalı, sonra da her dört köşe parçayı elde yuvalamak suretiyle bunlardan yuvarlak küçük pazılar vücuda getirmeli ve tekrar on beş dakika dinlenmeğe bırakmalıdır.

6 — On beş dakika sonra, küçük hamur pazılarını teker teker olmak üzere alarak, bunları bir küçük tabak içindeki 1 kahve fincanı zeytinyağına batırdıktan sonra merdane ile üstlerine basmak ve yuvarlamak suretiyle hamurların belli belirsiz altları görününciye kadar bunları yuvarlak açmalı (Şekil: 55) ve sonra da her açılan hamurun orta kısmına uzunca ve toplu bir şekilde, (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içinden koyarak için üstüne hamurun ucunu, bohça şeklinde dört köşe (Şekil: 74) veya uçları sivri ve ortası geniş uzunca mekik şeklinde kapatmak suretiyle hamurlara birer şekil vermeli, sonra da her şekillendirilmiş hamuru, içi hafifçe nemli bir fırın tepsisine yerleştirmek suretiyle bütün hamurları böylece açmalı, içlemeli ve şekillendirmelidir.

7 — Bunu müteakıp, içine 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ve bir çorba kaşığı su katılmış ve çalkanmış 1 yumurta sarısından bir tavuk tüyü veya küçük fırça ile, yumurta alarak, tepsideki hamurların üstlerine sürmeli ve sonra da tepsiyi, ortadan daha fazla hararetteki fırına sürerek, hamurlar kabarıp da üstleri iyice sarı bir renk alıncıya kadar aşağı yukarı 25 ilâ 30 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

Not: Aynı hamurdan dört köşe şekillerde yapılmış olanlarına bohça, uçları sivri, ortası geniş ve uzunca olanlarına mekik ve yarım ayımsı şekilde olanlarına midye böreği denilmektedir.

646 — BOHÇA, MEKİK, MİDYE BÖREKLERİ PEYNİRLİ

(Vasatî kalorisi: 4503, bir kişiye: 1501)

Not: Kıyma içi yerine, çatalla ezilmiş ve içine 1 adet yumurta akı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 175 gram beyaz

peynir kullanmak suretiyle yukarıda (645) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı bohça mekik ve midye börekleri gibi yapmalıdır.

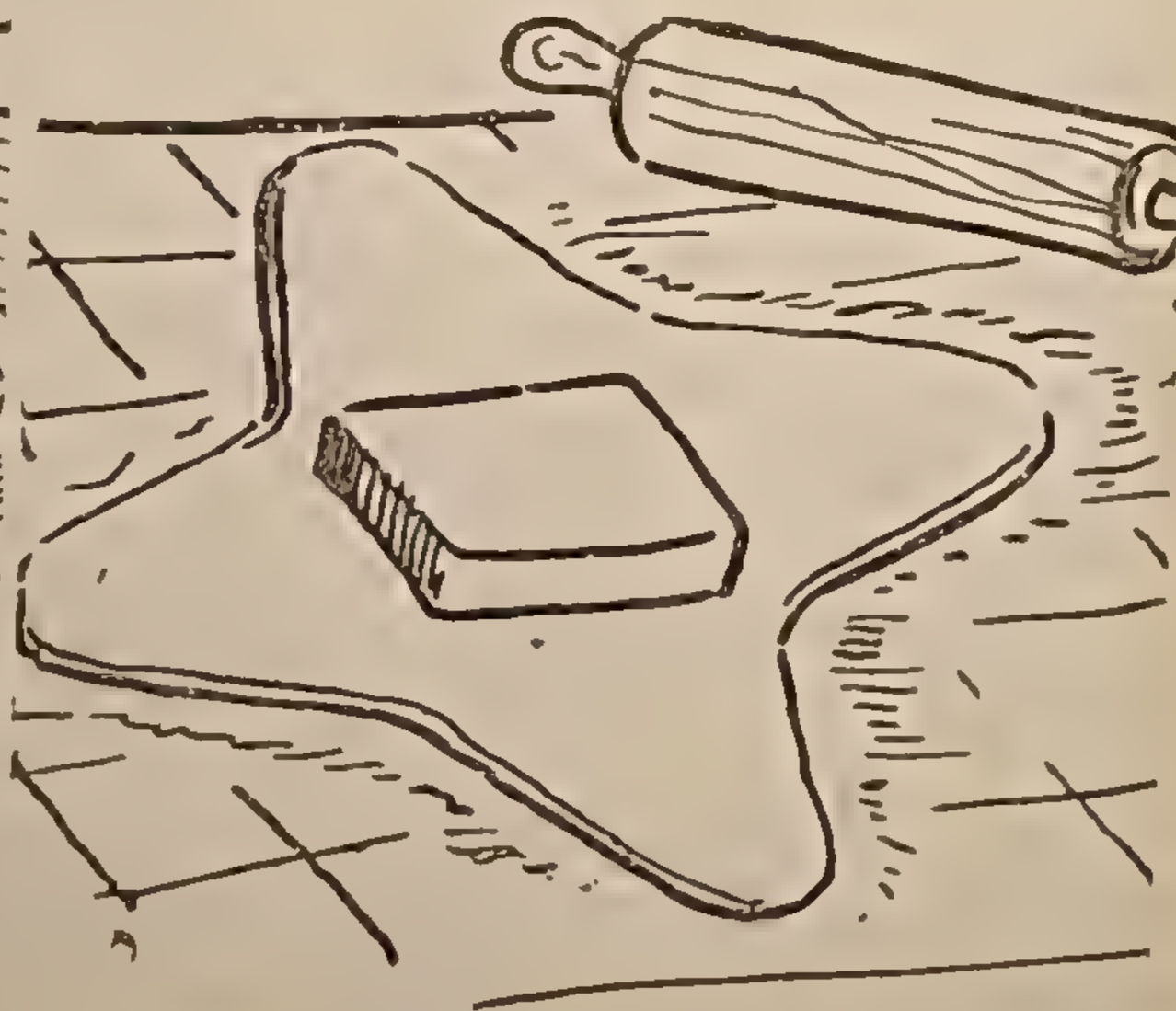
647 — BOHÇA, MEKİK, MİDYE BÖREKLERİ BEYİNLİ
(aVsatî kalorisi: 4693, bir kişiye: 1584)

Hamuru:
350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » » açmak için (1 kahve fincanı)
20 » Sana veya tereyağ içine (1 çorba kaşığı)
140 » sana veya tereyağ sıvamaya (7 çorba kaşığı)
170 » böbrek yağı
185 » su (¾ bardak)
15 » tuz 1 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 kahve fincanı zeytinyağı (açmağa)
1 yumurta sarısı (üstüne)

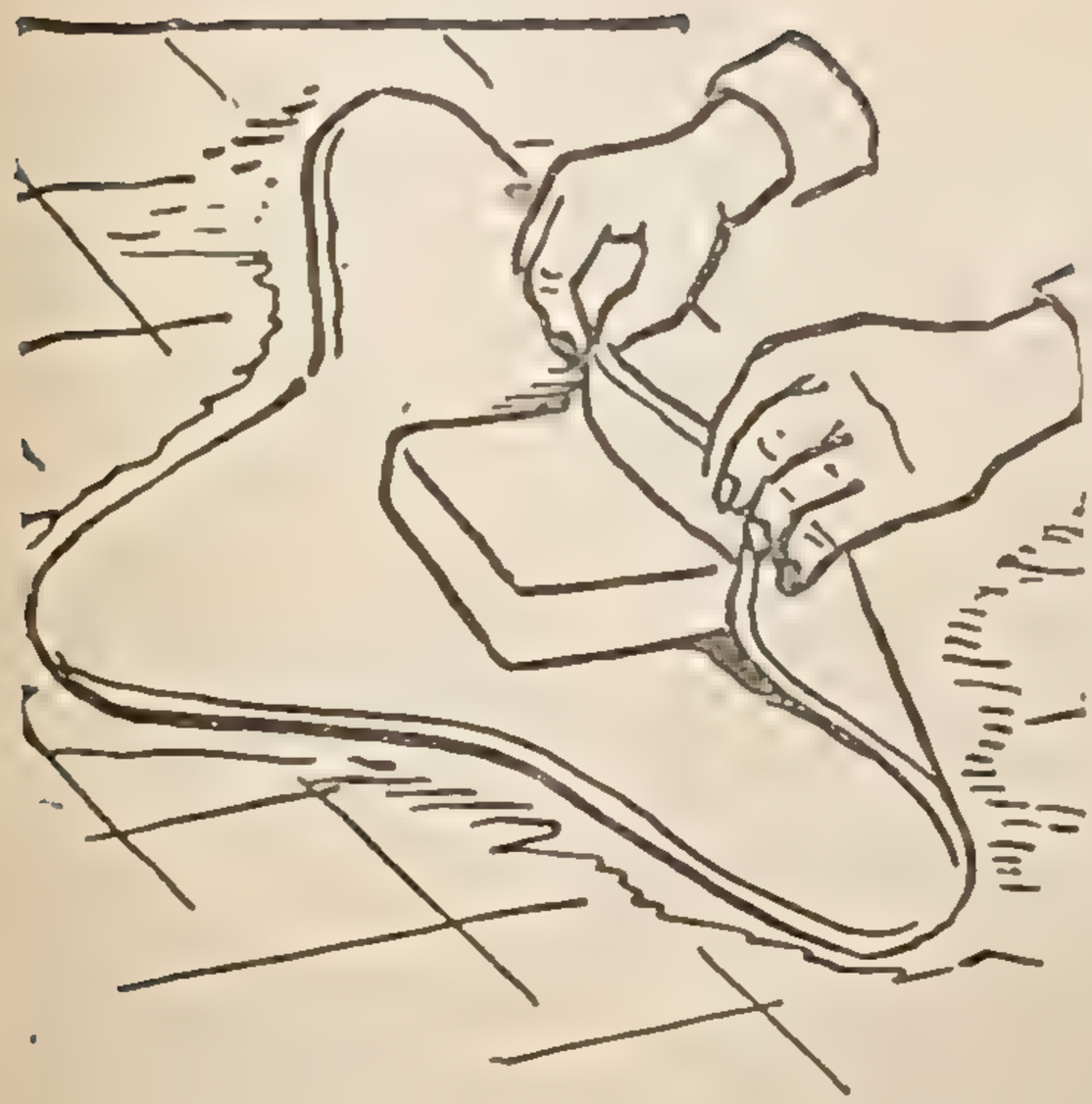
Beyin içi:
1 koyun beyni
25 gram Vita veya sadeyağ (1¼ çorba kaşığı)
25 » un (½ kahve fincanı)
200 » süt (¾ bardak)
1 yumurta sarısı
½ kahve fincanı rende kaşar
Tuz, biber, muskat

Not: Kıyma içi yerine, (104) numaradaki tarifimiz mucibince hazırlanmış beyin içi kullanmak suretiyle, yukarıda (645) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı bohça, mekik, midye börekleri gibi yapmalıdır.

(Şekil: 64)
Hamurun dört müsavi köşeli yıldız şeklinde açılışı



(Şekil: 65)
Dört müsavi yıldız şeklindeki hamurun ortasına kalıp halindeki yağın konuşu.



(Şekil: 66)
Dört müsavi yıldız şeklindeki hamur köşelerinin birer birer tereyağının üstüne bohça katlar gibi örtülüşü.

(Şekir: 67)
Dört müsavi köşeli hamurun bohça şeklinde katlanmış vaziyeti.

648 — BOHÇA, MEKİK, MİDYE BÖREKLERİ TAVUKLU

(Vasatî kalorisi: 4473, bir kişiye: 1491)

Hamuru:
350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » un açmak için (1 kahve fincanı)
20 » Sana veya tereyağ içinc (1 çorba kaşığı)
140 » Sana veya tereyağ sıvamağa (7 çorba kaşığı)
105 » su (¾ bardak)
170 » böbrek yağı
15 » tuz (1 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 kahve fincanı zeytinyağı

Tavuk içi :
1 tavuk but veya göğsü haşlanmış
30 gram Vita veya sadeyağ (1½ çorba kaşığı)
30 gram un (1½ kahve fincanı)
250 » süt (1 bardak)
1 Yumurta sarısı
Tuz, biber, muskat

Not: Kıyma içi yerine, (105) numaradaki tarifimize göre hazırlanmış tavuk içi kullanmak suretiyle, yukarıda (645) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı bohça, mekik, midye börekleri gibi yapmalıdır.

649 — BOHÇA, MEKİK, MİDYE BÖREKLERİ İSPANAKLI

(Vasatî kalorisi: 4405, bir kişiye: 1468)

Hamuru :

350 gram un (7 kahve fincanı)
50 » un açmak için (1 kahve fincanı)
20 » Sana veya tereyağ içine (1 çorba kaşığı)
140 » Sana veya tereyağ sıvamağa (7 çorba kaşığı)
170 » böbrek yağı
185 » su (¾ bardak)
15 gram tuz (1 çorba kaşığı)
15 gram tuz (1 çorba kaşığı)
1 yumurta (üstüne)
1 yumurta sarısı (üstüne)

İspanak içi:

1000 gram ispanak
300 » soğan (3 orta)
60 » Vita (3 çorba kaşığı)
Tuz, karabiber

Not: Kıyma içi yerine, (106) numaradaki tarifimiz mucibince hazırlanmış ispanak içi kullanmak suretiyle, yukarıda (645) numaradaki tarifimiz veçhile aynen kıymalı bohça, mekik, midye börekleri gibi yapmalıdır.

650 — TEPSİ BÖREĞİ KIYMALI (Yağlı hamurdan)

(Vasatî kalorisi: 4778, bir kişiye: 1592)

350 gram has un (7 kahve fincanı)
50 » açmak için un (1 kahve fincanı)
20 » Sana veya tereyağ içine (1 çorba kaşığı)
140 » Sana veya tereyağ sıvamaya (7 çorba kaşığı)
175 » böbrek yağı
185 » su (¾ bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu
15 gram tuz (1 çorba kaşığı)
1 yumurta (üstne)

Kıyma içi:

150 gram kıyma
250 » Soğan (3 küçük)
30 » sadeyağ veya Vita (1½ çorba kaşığı)
Tuz, karabiber

1 — Bir kuşaneye; kıyılmış veya et makinesinden geçirilmiş 175 gram sığır veya kovun böbrek yağı koyduktan sonra kabı ateşe oturtarak yakmadan ve daima karıştırmak suretiyle böbrek yağını iyice eritmeli ve erimiş bu yağı süzgeçten geçirmek suretiyle süzdükten sonra buna; 7 silme çorba kaşığı erimemiş bir halde Sana veya tereyağı ilâve etmeli, bir taşım kaynatmak suretiyle köpüğünü aldıktan sonra ılınmaya bırakmalı, sonra da bunları 10 dakika kadar tel veya avuç ile döğerek her iki yağın iyice birbirleriyle hallolarak beyaz bir hale gelmesini temin etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Bunu müteakıp, hamur açılan tahtaya 7 kahve fincanı un eledikten sonra ortasını açmalı ve bu yere 1 silme çorba kaşığı yağ, 1 çorba

kaşığı tuz, azar azar olmak üzere üç çeyrek bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu ilâve ederek (Şekil: 52) karıştırmak ve yuğurmak (Şekil: 53) suretiyle bunları yumuşakça bir hamur yapmalı (Şekil: 54), sonra üstüne nemli bir bez örterek yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır.

3 — Yarım saat sonra, hamuru, üstü unlanmış tahtaya alarak, üstüne de hafifçe un serpmeli ve merdane ile bastırmak ve yuvarlamak suretiyle aşağı yukarı yarım santim yâni bir bıçak sırtı inceliğinde, 30 santim en ve 40 santim boyunda uzunca açmalı, sonra açılan bu hamurun üstüne, bir tarafa bırakmış olduğumuz yağı hafifçe ılıtılmış ve avuç ile birkaç defa iyice vurulmuş olduğu halde avuç ile ovalarcasına yaymak suretiyle bütün yağı hamurun her iki tarafına müsavi bir şekilde sıvamalı, sonra da üstüne yağ sıvanmış bu hamuru evvelâ uzunluğuna üçe katladıktan sonra enliliğine doğru üçe katlamak suretiyle katmerlemeli ve üstüne nemli bir bez örterek hamur hafifçe sıkılaşıncıya kadar aşağı yukarı 45 ilâ 60 dakika arasında dinlenmeğe bırakmalıdır.

4 — Bir saat sonra hamuru yine aşağı yukarı bir bıçak sırtı inceliğinde, 30 santim en ve 40 santim boyunda açtıktan sonra aynen yukarıda yaptığımız gibi evvelâ uzunluğuna üçe, sonra da enliliğine üçe katlamak suretiyle bir defa da yağsız katmerledikten sonra hamuru, biri diğerinden bir parça büyükçe olmak üzere ikiye kesmeli ve tekrar bir saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

5 — Sonra hamurlardan büyük olanını alarak bunu, üstü hafifçe unlanmış tahtada, böreği pişirecek olduğumuz 24 ilâ 26 santim yuvarlaklığındaki tepsiden bir parça daha büyükçe yuvarlak açmalı (Şekil: 55) ve kenarlarından taşarcasına tepsiye döşemeli (Şekil: 49) ve döşenmiş hamurun üstüne (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içini müsavi bir surette yaydıktan sonra için üstüne hamurun diğer parçasını tam tepsi büyüklük ve yuvarlaklığında açılmış olarak oturtmalı ve üstteki hamurun etrafını fırça ile hafifçe ıslattıktan sonra ıslatılmış olan taraflarını üstlerine tepsiden taşan hamurları çevirmek ve bastırmak suretiyle her iki hamurun birbirlerine yapışmasını temin etmelidir.

6 — Hamurun tepsiye yerleştirilmesi sona erince, üstüne; çalkanmış 1 adet yumurtayı fırça veya tavuk tüyü ile sürdükten sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, hamur kabarıp da üstü iyice kızarıncıya kadar aşağı yukarı 30 ilâ 35 dakika pişirmeli ve fırından alarak, istenilen şekilde parçalara kesmeli ve servis yapmalıdır.

651 — TEPSİ BÖREĞİ PEYNİRLİ (Yağlı hamurdan)
(Vasatî kalorisi: 4270, bir kişiye: 1423)

Not: Kıyma içi yerine, çatalla ezilmiş ve içine 1 adet yumurta ve kıyılmış 1 demet maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle yukarıda (650) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı tepsi böreği gibi yapmalıdır.

652 — TEPSİ BÖREĞİ İSPANAKLI (Yağlı hamurdan)
(Vasatî kalorisi: 4890, bir kişye: 1630)

Hamuru:
350 gram has un (7 kahve fincanı)
50 » » » açmaya (1 kahve fincanı)
20 » Sana veya tereyağ (1 çorba kaşığı)
140 » Sana veya tereyağ (7 çorba kaşığı)
175 » böbrek yağı
185 » su (¾ bardak)
1 tatlı kaşığı limon suyu
15 gram tuz (1 çorba kaşığı)
1 adet yumurta (üstüne)

İspanak içi:
1250 gram ispanak
250 » soğan (3 orta)
100 » Vita veya Sadeyağ (6 çorba kaşığı)
Tuz, karabiber

Not: Kıyma içi yerine, (106) numaradaki tarifimiz mucibince hazırlanmış ispanak içi kullanmak suretiyle yukarıda (650) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı tepsi böreği gibi yapmalıdır.

653 — SARAY BÖREĞİ PEYNİRLİ
(Vasatî kalorisi: 4975, bir kişiye: 1858)

350 gram has un (7 kahve fincanı)
30 » tereyağ veya Sana içine (1½ çorba kaşığı)
300 » tereyağ veya Sana sıvamaya (15 çorba kaşığı)
185 » su (¾ bardak)
15 » tuz (1 çorba kaşığı)

Açmak için:
125 gram zeytinyağı (½ bardak)

Peynir içi:
200 gram beyaz peynir
1 demet maydanoz

Üstüne:
1 adet yumurta sarısı

1 — Hamur açılan tahta veya taşa; 350 gram un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere; bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana ile, içine 1 silme çorba kaşığı tuz katılmış üç çeyrek bardak su ilâve ederek (Şekil: 52) karıştırmak ve yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) orta sıkılıkta bir hamur yapmalı (Şekil: 54), sonra elde edilen bu hamuru. yuvarlamak suretiyle uzattıktan sonra 10 müsavi parçaya kesmeli ve kesilen bu parçaların üstlerine bastırarak az yassılttıktan sonra, içinde 2 kahve fincanı zeytinyağı olan bir kaba yerleştirmeli ve yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, zeytinyağı içindeki hamurları teker teker alarak, zeytinyağlanmış taş üstünde merdane ile bunları 12-13 santim yâni küçük bir tabak kutrunda yuvarlak açmalı (Şekil: 55), sonra da her açılan hamuru yan yana olmak üzere tahta veya taşa sıralamalıdır.

3 — Hamurların açılması sona erince; bir kaba 15 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana koyarak, ateşte ancak yağın üçte birini eritmeli ve kabı derhal ateşten çekerek, erimemiş olan kısmı da erimiş yağın içinde bastırarak karıştırmak suretiyle bütün yağın merhem gibi olmasını temin etmeli, sonra da bu yağa, açmış olduğumuz küçük yuvarlak hamurların üstlerine müsavi bir surette sıvarcasına sürmeli ve üstlerine yağ sıvanmış her bir küçük hamuru üçe katladıktan sonra aksi istikamette olarak tekrar üçe katlamak suretiyle bunları katmerlemeli (Şekil: 57) ve tekrar zeytinyağı içinde ve soğukça bir mahalde yarım saat daha dinlenmeğe bırakmalıdır. (Zeytinyağı içinde ve soğukça bir yerde dinlendirilen hamurların üstlerine arada bir parmakla dokunarak kontrol etmelidir. Hafifçe sertleşmeye yüz tutmuş hamurları aşağıda tarif edileceği veçhile derhal açmağa başlamalıdır, aksi takdirde içindeki yağların donmasiyle açılırken hamurun delinmesine sebebiyet verilmiş olunur. Ilıkça bir yerde dinlenmeğe bırakıldığı takdirde hamurun gevşemesine meydan verilmiş olunur ki o takdirde de hamuru açabilmek imkânı olmaz).

4 — Hamurlar hafifçe sertleşmeye yüz tutunca, bunları yine zeytinyağlanmış taşta ve merdane ile teker teker aşağı yukarı küçük bir tabak büyüklüğünde açmalı (Şekil: 55) ve açılan her bir hamuru da yukarıda yaptığımız gibi üçe üç yâni evvelâ bir tarafından üçe, sonra da diğer tarafından tekrar üçe katlamak suretiyle katmerlemeli (Şekil: 57) ve yine zeytinyağı içinde olmak üzere hamurlar iyice sertleşiciye kadar soğukça bir yerde en aşağı bir saat dinlendirmelidir.

5 — Bir saat sonra, hamurları teker teker alarak yine zeytinyağlanmış taş veya tahta üzerinde altları belli belirsiz görünür bir inceliğe gelinceye kadar merdane ile hamurları aşağı yukarı 15-16 santim yâni bir yemek tabağı büyüklüğünde açmalı, sonra da açılmış her bir hamurun üstüne, çatalla ezilmiş ve içine yarım demet kıyılmış maydanoz ve 1 yumurta sarısı katılmış 200 gram peynir içini bir çorba kaşığı hesabiyle taksim ettikten sonra hamurları tıpkı bohça katlar gibi dört köse katlamalı (Şekil: 74), sonra da katlanmış bu hamurları, içi hafifçe ıslatılmış fırın tepsisine bir buçuk parmak ara ile döşemelidir.

6 — Sonra, tepsiye döşemiş olduğumuz dört köşe böreklerin üstleri-

ne fırça ile 1 adet yumurta sarısı sürdükten sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek, hamurlar kabarıp da, üstleri iyice kızarıncıya kadar aşağı yukarı 20-25 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

Not: Bu börek ancak, hararetin 8 dereceden aşağı düştüğü soğuk mevsimlerde yapılmalıdır. Sıcak havalarda, bilhassa yazın yapıldığında, hamur açılırken derhal cıvır ve toplamıya dahi imkân olmaz; yağlı hamurdaki gibi, içine böbrek yağı katıldığında da nefaseti kaybolur.

654 — SARAY BÖREĞİ BEYİNLİ
(Vasatî kalorisi: 5015, bir kişiye; 1671)

Hamuru:
350 gram un (7 kahve fincanı)
30 » tereyağ veya Sana içine (1½ çorba kaşığı)
300 » tereyağ veya Sana sıvamaya (15 çorba kaşığı)
185 » su ¾ bardak)
15 » tuz (1 çorba kaşığı)

Beyin içi:
1 koyun beyni
25 gram Vita veya sadeyağ (1¼ çorba kaşığı)
25 » un (½ kahve fincanı)
200 » süt (¾ bardak)
1 yumurta sarısı
½ kahve fincanı rende kaşar
Tuz, biber, muskat

Not: Peynir içi yerine, (104) numaradaki tarifimiz mucibince hazırlanmış beyin içi kullanmak suretiyle yukarıda (653) numarada tarif edildiği veçhile aynen peynirli saray böreği gibi yapmalıdır.

655 — SARAY BÖREĞİ TAVUKLU
(Vasatî kalorisi: 5220, bir kişiye: 1740)

Hamuru:
350 gram un (7 kahve fincanı)
30 » tereyağ veya Sana içine (1½ çorba kaşığı)
300 » tereyağ veya Sana sıvamaya (15 çorba kaşığı)
185 » su (¾ bardak)
15 » tuz (1 çorba kaşığı)

Acmak için:
125 gram zeytinyağı (½ bardak)

Tavuk içi:
1 tavuk but veya göğsü haşlanmış
30 gram Vita veya sadeyağ (1½ çorba kaşığı)
30 » un (½ kahve fincanı)
250 » süt (1 bardak)
1 yumurta sarısı
Tuz, biber, muskat

Üstüne:
1 yumurta

Not: Peynir içi yerine, (105) numaradaki tarifimiz mucibince hazırlanmış tavuk içi kullamak suretiyle yukarıda (653) numarada tarif edildiği veçhile aynen peynirli saray böreği gibi yopmalıdır.

656 — NEMSE BÖREĞİ PEYNİRLİ (Föyete)

(Vasatî kalorisi: 4415, bir kişiye: 1471)

350 gram has un (7 kahve fincanı)
30 » tereyağ veya Sana içine (1½ çorba kaşığı)
320 » tereyağ veya Sana üstüne (16 çorba kaşığı)
185 » su (¾ bardak)
20 » tuz (1 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı limon suyu veya sirke

Açmak için:
100 gram un (2 kahve fincanı)

Peynir içi:
200 gram beyaz peynir
1 yumurta sarısı
½ demet maydanoz

Üstüne:
1 yumurta

1 — Hamur açılan taşa; 350 gram un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere, iyice yumuşatılmış 30 gram tereyağ, veya Sana 1 tatlı kaşığı limon suyu veya sirke, 1 çorba kaşığı tuz ile, azar azar olmak üzere üç çeyrek bardak da su ilâve ettikten sonra (Şekil: 52), bunları yuğurmak suretiyle hamur yapmalı (Şekil: 53), sonra elde edilen bu hamuru beş dakika kadar hamur açılan taşa vururcasına yuğurarak iyice özlendirdikten sonra, buna bir kubbe şekli verdirmeli (Şekil: 54), sonra da hamuru bir yağ kâğıdına sararak serince bir yerde yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır. (Bu hamur tahta üstünde açılmaz, ancak düz mermer taş veya mutfaklardaki eğri büğrü veya kırık olmıyan feyanlar üzerinde açmalıdır. Tahtada ancak soba yanmıyan çok soğuk havalarda açmak kabili olabilir. Aksi takdirde hamur cıvır ve binnetice toplıyarak börek şekline sokmak mümkün olmaz).

2 — Yarım saat sonra, hamuru kâğıttan çıkararak üstü unlanmış taşa koymalı ve merdane ile aşağı yukarı yarım santim inceliğinde dört müsavi köşeli yıldız şeklinde açmalı (Şekil: 64), sonra dört müsavi köşeli yıldız hamurun tam ortasına, kat'iyen yumamamış, hattâ iyice donduruluş bir halde bulunan kalıp şeklindeki 320 gram tereyağını veya Sanayı koyduktan sonra (Şekil: 65), uçlardan birini tereyağın üstüne kapatmalı (Şekil: 66), kapatılanın üstüne mukabil köşeyi ve bunların üstlerine de sağ ve soldakini kapatmak suretiyle hamuru tereyağın üstüne tıpkı bohça katlar gibi katlamalı (Şekil: 67), sonra da bu bohça hamuru bir yağ kâğıdına sıkıca sardıktan sonra bunu buz dolabı veya iki kalıp buz arasında bir saat dinlendirmelidir. (Mevsim kış ise hamuru soğuk bir yerde bırakmak kifayet eder; ayrıca buz arasında veya dolabında saklamağa lüzum yoktur.)

3 — Bir saat sonra buz dolabından alarak, üstündeki yağ kâğıdını çıkarmalı, sonra da bu hamuru, yine unlanmış taş üstünde merdane ile yarım santim inceliğinde uzunlamasına doğru açmalı (Şekil: 68) ve uzun

açılan bu hamurun her iki ucunu müsavi bir şekilde üste kıvırmalı (Şekil: 69), sonra da aynen cep cüzdanlarını kapatır gibi üste kıvrılmış olan bir çift katı diğerf kıvrılmış çift katın üstüne kapatmalı (Şekil: 70) ve dörde katlanmış olan bu hamuru aynen yukarıda yaptığımız gibi yarım santim inceliğinde tekrar uzunluğuna açmalı ve yine aynı şekilde dörde katladıktan sonra hamuru tekrar bir yağ kâğıdına sarmalı ve yine buz dolabında 1 saat dinlenmeğe bırakmalıdır.

4 — Bir saat sonra, aynen 3 üncü maddede tarif ettiğimiz katlama ameliyesini tıpkı aynı şekilde iki defa daha tekrarladıktan sonra tekemmül etmiş olan hamuru, tekrar bir yağ kâğıdına sararak buz dolabında bir saat daha dinlendirmelidir.

5 — Bir saat sonra hamuru merdane ile aşağı yukarı yarım santim inceliğinde uzunca açmalı (Şekil: 68) ve uzunca açmış olduğumuz bu hamurun baş kısmından iki parmak ilerisine olmak üzere ve ikişer parmak ara ile, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta sarısı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 200 gram peynir içini bütün böreklere yetebilecek miktarda aşağı yukarı yarım ilâ üç çeyrek çorba kaşığı hesabiyle iç sıraladıktan sonra (Şekil: 72), hamurun kenarlarını hafifçe ıslatmalı, sonra da hamurun baştaki iki parmak uçlarını için üstüne çevirmek suretiyle içleri görünmez bir hale getirmeli, üstlerine de hafifçe bastırarak yapışmalarını temin ettikten sonra içler tam ortaya gelmek şartiyle bunları tırtıllı bir nemse kalıbı veya bardak ile yarım ay şeklinde keserek orta büyüklükte börekler vücuda getirmelidir (Şekil: 73).

6 — Bunu müteakıp, yarım ay şeklinde kesmiş olduğumuz bu hamurları, içi hafifçe soğuk su ile ıslatılmış bir fırın tepsisine ikişer parmak ara ile sıraladıktan sonra üstlerine fırça ile, çalkanmış yumurta sürmeli, sonra da tepsiyi orta hararetteki fırına sürarek, hamurlar kabarıp da üstleri iyice kızarıncıya kadar aşağı yukarı 25 ilâ 30 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

Nemse böreği yaparken bilinmesi gerekli hususat :

A) Reçetelerimizin (açmak için) hanesinde gösterilen 100 gram un ile hamuru her açışta taş ve hamurun üstünü unlamalı ve açıldıktan sonra da, hamuru katlamadan evvel üstlerindeki unları küçük bir fırça ile alarak temizlemeli ve sonra hamuru katlamalıdır.

B) Havalar ısınmıya başlayıp da hararet derecesi 15 i bulunca, içinde fazla tereyağı olması dolayısiyle hamuru cıvıtmadan açmak güçleşir ve hattâ hararetin artmasiyle hamuru açmak imkânsız bir hal alır. Bu

sebeple sıcak zamanlarda hamuru iki buz kalıbı arasında veya buz dolabında iyice dondurmak icap ettiği gibi, üstünde açacak olduğumuz taşı da her seferinde buzlıyarak soğutmak iktiza eder. Ancak taş iyice soğuduktan sonra taşı kuru bir bez ile kurulamalı, sonra da üstünü, yine buz dolabında bırakılmış un ile unladıktan sonra hamuru açmalıdır. Aksi takdirde hamurun içindeki yağ cıvır ve her taraftan fışkırır. (Hattâ merdaneyi buz dolabında soğutmak icap eder).

C) Bu hamuru tereyağ ile olduğu gibi aynen yukarıda tarif edildiği gibi Sana, bilhassa sıcak havalarda Asta yağı ile de yapmak mümkündür. Ancak Sana ve Asta yağlariyle yapılan hamurları sıcak yemelidir. Bilhassa ertesi güne kalıp da ısıtıldığında börekler nefasetini kaybetmektedir. Asta ile yapılan hamurlar için taşı buzlamak icap etmez.

657 — NEMSE BÖREĞİ GRAVYER PEYNİRLİ

Vasatî kalorisi: 4350, bir kişiye: 1450)

Not: Beyaz peynir içi yerine, müsavi parçalara kesilmiş 100 gram gravyer peyniri kullanmak suretiyle yukarıda (656) numarada tarif edildiği veçhile aynen beyaz peynirli nemse böreği gibi yapmalıdır.

658 — NEMSE BÖREĞİ BEYİNLİ

(Vasatî kalorisi: 4530, bir kişiye: 1510)

Hamuru:

350 gram has un (7 kahve fincanı)
30 » tereyağ veya Sana içine (1½ çorba kaşığı)
320 » tereyağ veya Sana üstüne (16 çorba kaşığı)
185 » su (¾ bardak)
20 » tuz (1 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı limon suyu veya sirke

Açmak için:

100 gram un (2 kahve fincanı)

Beyin içi:

1 koyun beyni
25 gram Vita veya sadeyağ (2½ çorba kaşığı)
25 » un (½ kahve fincanı)
200 » süt (¾ bardak)
1 yumurta sarısı
½ kahve fincanı rende kaşar
Tuz, biber, muskat

Üstüne:

1 yumurta

Not: Peynir içi yerine,, (104) numaradaki tarifimiz mucibince hazırlanmış beyin içi kullanmak suretiyle yukarıda (656) numarada tarif edildiği veçhile aynen peynirli nemse böreği gibi yapmalıdır. Ancak için iyice soğumasını müteakip kullanmak icap eder.

659 — NEMSE BÖREĞİ TAVUKLU
(Vasatî kalorisi: 4665, bir kişiye: 1555)

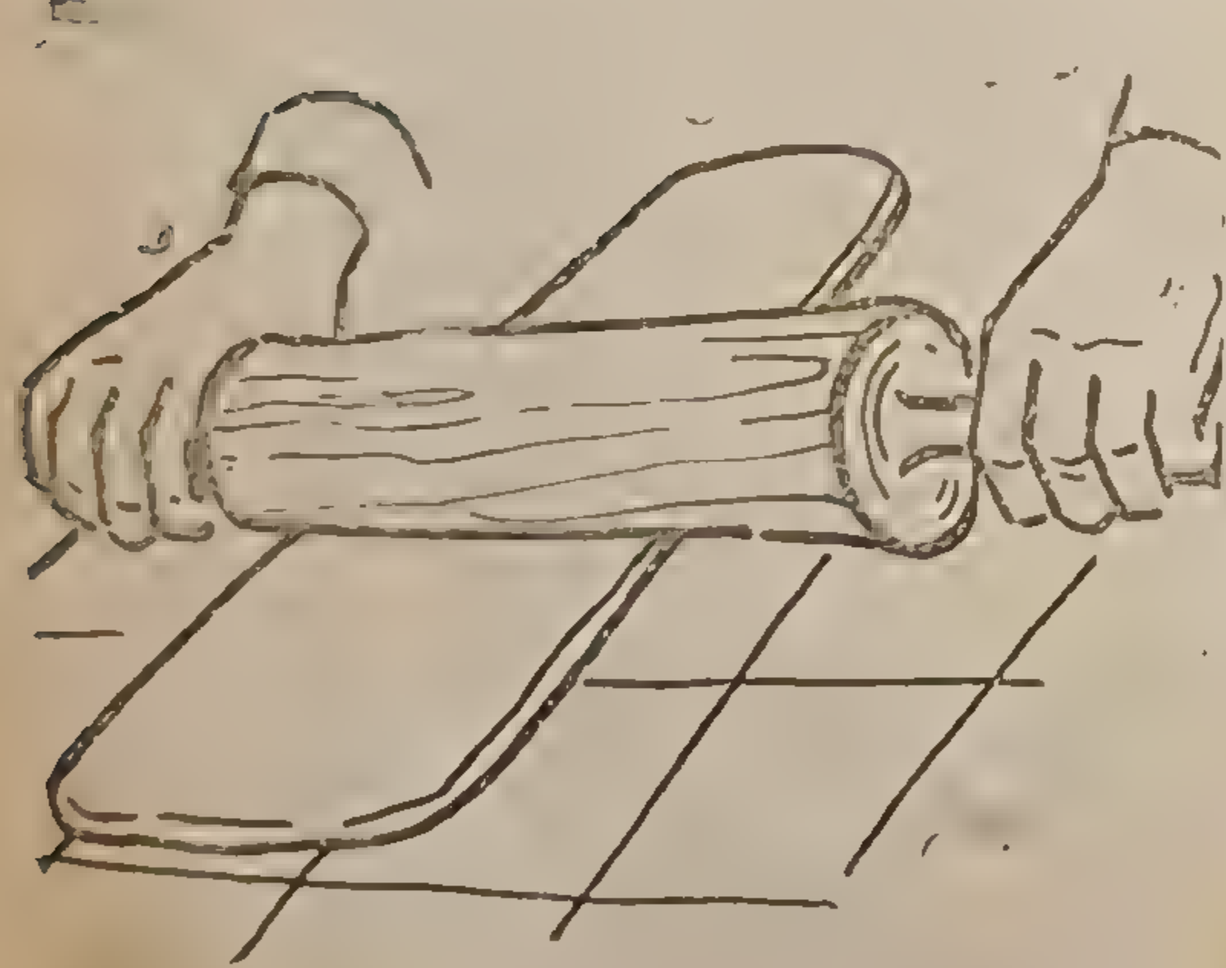
Hamuru:
350 gram has un (7 kahve fincanı)
30 » tereyağ veya Sana içine (1½ çorba kaşığı)
320 » tereyağ veya Sana üstüne (16 çorba kaşığı)
185 » su (¾ bardak)
20 » tuz (1 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı limon suyu veya sirke

Açmak için:
100 gram un (2 kahve fincanı)

Tavuk içi:
1 tavuk but veya göğsü haşlanmış
30 gram Vita veya Sadeyağ (1½ çorba kaşığı)
30 » un (½ kahve fincanı)
250 » süt (1 bardak)
1 yumurta sarısı
Tuz, biber, muskat

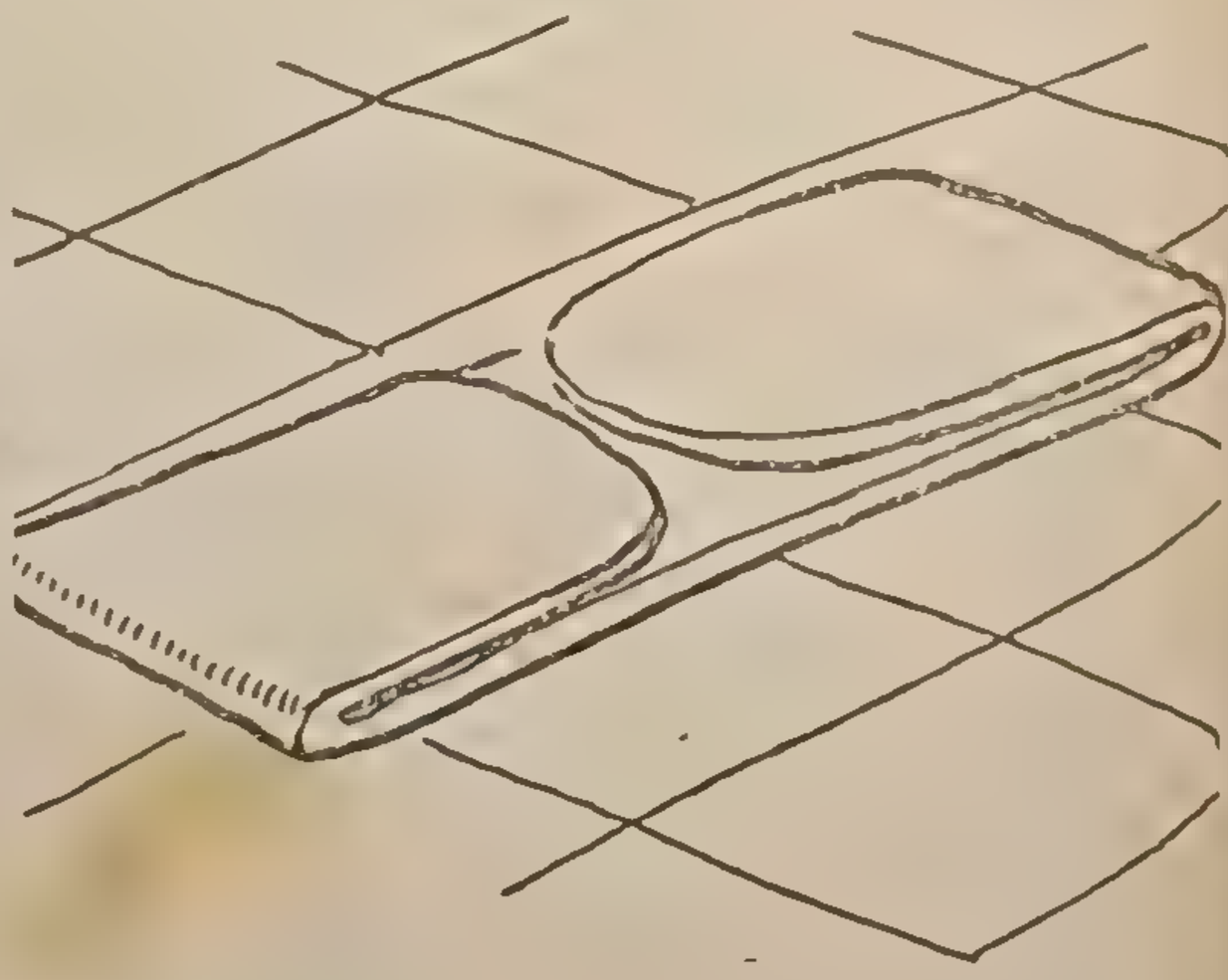
Üstüne:
1 yumurta

Not: Peynir içi yerine, (105) numaradaki tarifimiz mucibince hazırlanmış tavuk içi kullanmak suretiyle yukarıda (656) numarada tarifedildiği veçhile aynen peynirli nemse böreği gibi yapmalıdır. Ancak, için iyice soğumasını müteakıp kullanmak icap eder.



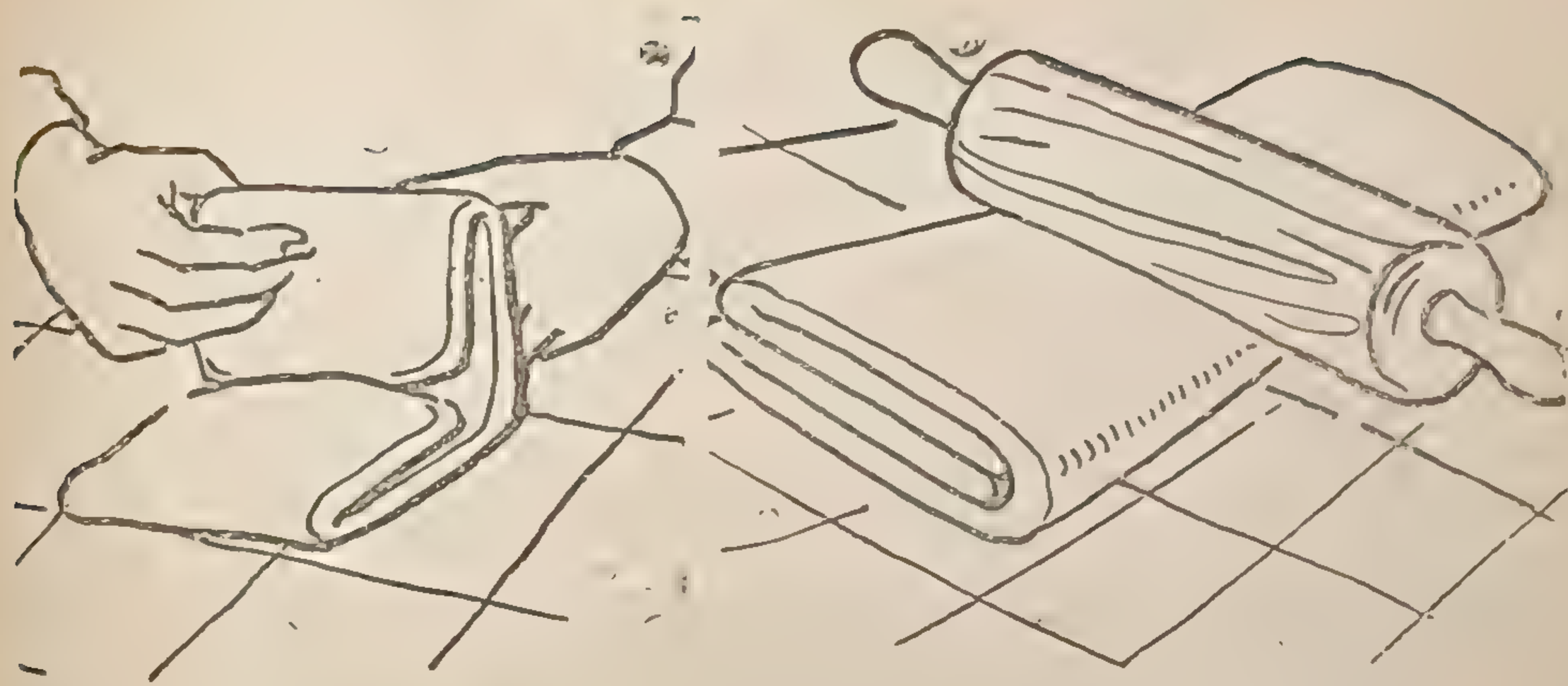
(Şekil: 68)

Hamurun uzun açılışı.



(Şekil: 69)

Uzun açılan hamurun dörte katlanışı)



(Şekil: 70)

Dörde katlanmış olan hamurun cüzdan şeklinde kapatılışı.

(Şekil: 71)

Cüzdan şeklinde kapatılmış hamurun uzun açılışı.

660 — NEMSE BÖREĞİ KIYMALI

(Vasatî kalorisi: 4685, bir kişiye: 1561)

Hamuru:
350 gram has un (7 kahve fincanı)
30 » tereyağ veya Sana içine (1½ çorba kaşığı)
300 » tereyağ veya Sana üstüne (15 çorba kaşığı)
185 » su (¾ bardak)
20 » tuz (1 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı limon veya sirke

Açmak için:
100 gram un (2 kahve fincanı)
Kıyma içi:
250 » soğan (3 orta)
30 » Vita veya sadeyağ (1½ çorba kaşığı)
Tuz, biber
Üstüne:
1 yumurta

Not: Peynir yerine, (103) numaradaki tarifimiz mucibince hazırlanmış kıyma içini kullanmak suretiyle yukarıda (656) numarada tarif edildiği veçhile aynen peynirli nemse böreği gibi yapmalıdır. Ancak iç iyice soğuduktan sonra böreğin içinde kullanılmalıdır.

661 — NEMSE BÖREĞİ İSPANAKLI

(Vasatî kalorisi: 4830, bir kişiye: 1610)

Hamuru:
350 gram has un (7 kahve fincanı)
30 » tereyağ veya Sana içine (1½ çorba kaşığı)
300 » tereyağ veya Sana üstüne (15 çorba kaşığı)
185 » su (¾ bardak)
20 » tuz (1 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı limon veya sirke

Açmak için:
100 gram un (2 kahve fincanı)

İspanak içi:
1000 gram ispanak
300 » soğan (3 orta)
60 » Vita veya Sadeyağ (3 çorba kaşığı)
Tuz, biber

Üstüne:
1 yumurta

Not: Peynir içi yerine, (106) numaradaki tarifimiz mucibince hazırlanmış ispanak içini kullanmak suretiyle yukarıda (656) numarada tarif edildiği veçhile aynen peynirli nemse böreği gibi yapmalıdır.

662 — VOLOVAN BÖREĞİ MARŞAL İÇLİ (Nemse böreği)

(Vasatî kalorisi: 4480, bir kişiye: 1493)

Hamuru:
350 gram has un (7 kahve fincanı)
20 » tereyağ veya Sana içine (1 çorba kaşığı)
330 » tereyağ veya Sana ortasına (16½ Çorba kaşığı)
185 » su (¾ bardak)
20 » tuz (1 çorba kaşığı)

Acmak için:
100 gram un (2 kahve fincanı)

Marşal içi:
1 haşlanmış tavuğun boyun ve kanatları
1 adet büyükçe mantar (varsa)
25 gram tereyağ veya Sana (1¼ çorba kaşığı)
25 » un (½ kahve fincanı)
125 » süt (½ bardak)
75 » tavuk suyu (1 kah. fincanı)
1 kahve fincanı rende gravyer
Tuz, biber

Üstüne:
1 adet yumurta

1 — Hamuru hanesinde gösterilen malzeme ile ve (656) numaradaki peynirli nemse böreğinin 1, 2, 3 ve üncü maddelerinde tarif edildiği veçhile hamur yaparak buz dolabında 1 saat dinlenmeğe bırakmalıdır.

2 — Bir saat sonra, hamuru merdane ile asağı yukarı yarım santim inceliğinde acmalı (Şekil: 68) ve acılan hamurdan her bir volovan için bir çift hesabiyle, tırtıllı nemse kalıbı veya bardak ile yuvarlaklar kesmeli, sonra da birer çift hesabiyle kesmiş olduğumuz bu hamurlardan, birer teklerini, içi hafifce soğuk su ile ıslatılmış bir fırın tepsisine bir parmak ara ile sıralamalı ve tepsiye sıralamış olduğumuz bu hamurların üstlerini fırça ile hafifce ıslattıktan sonra hamurların diğer teklerini, ortaları birer yüksük genişliğinde delinmiş olarak üzerleri ıslatılmış eşle-

rinin tam üstlerine oturtmalıdır (Şekil: 75 bis). (Ortalarından yüksük kutrunda çıkarılmış küçük yuvarlak hamurları da piştikten sonra kapak olarak kullanmak üzere tepsiye döşemeli ve pişirmelidir).

3 — Sonra, tepsiye sıralanmış olduğumuz bu hamurların üstlerine fırça ile, çalkanmış yumurta sürdükten sonra tepsiyi orta hararetteki fırına sürerek hamurlar kabarıp da üstleri iyice kızarıncaya kadar aşağı yukarı 20 dakika pişirmeli ve fırından almalıdır.

4 — Bilâhare fırından almış olduğumuz bu hamurların delik olan kısımlarından içlerine aşağıda tarif edildiği veçhile hazırlanmış marşal içini sıcak bir halde doldurmalı ve böreklerin üstlerindeki deliği de pişirmiş olduğumuz küçük yuvarlak hamurlarla kapattıktan sonra nemse böreklerini derhal servis yapmalıdır.

Marşal içi: Kuşaneye; 25 gram tereyağ veya Sana ile yarım kahve fincanı tavuk suyu, 1 tatlı kaşığı tuz ile karabiber de ilâve ederek, mahlût boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak buna, haşlanmış, 5 dakika sote edilmiş ve didiklenmiş bir tavuğun sekizde biri veya kanad ve boyunları, 1 kahve fincanı rende gravyer ile, varsa küçük doğranmış 1-2 adet konserve mantar ilâve etmeli, karıştırmalı ve volovanların içlerine doldurmalıdır.

663 — SERPME HAMUR BÖREĞİ KIYMALI (Sigara böreği)
(Vasatî kalorisi: 5372, bir kişiye: 1790)

Hamuru:
325 gram un (6 kahve fincanı)
125 » su (½ bardak)
1 adet yumurta
Hamuru yatırmak ve acmak için:
100 gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
150 » zeytinyağı (¾ bardak)

Kıyma içi:
200 gram kıyma
300 » soğan (3 orta)
30 » Vita veya Sadeyağ (1½ çorba kaşığı)
½ demet maydanoz
Kızartmak için:
280 gram rafine çiçek yağı veya vejetalin (1¼ bardak)

1 — Hamur açılan tahtaya; 325 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere, 1 adet bütün yumurta, içine üç çeyrek çorba kaşığı tuz katılmış yarım bardak su ilâve ederek (Şekil: 52) karıştırmak ve yuğurmak suretiyle (Şekil: 53) hamur yapmalı (Şekil: 54), sonra da elde edilen bu hamuru, yuvarlamak suretiyle az uzattıktan sonra 5 müsavi parçaya kesmeli, sonra da kesilen bu hamurları, içinde iyice erimiş bir halde bir çeyrek kahve fincanı sadeyağ veya Vita

olan tabak veya sahana koyarak, yağ içinde bunları yarım saat kadar dinlendirmelidir.

2 — Yarım saat sonra, küçük hamurları teker teker olmak üzere alarak üstü iyice zeytinyağlanmış hamur tahtasına koymalı ve bastırmak suretiyle az yassılttıktan sonra üstüne merdane ile bastırmak ve yuvarlamak suretiyle bu hamuru aşağı yukarı bir tabak kutrunda yuvarlak açmalı (Şekil: 55), sonra da yuvarlak açmış olduğumuz bu hamuru, bir el ile bir ucundan, bir el ile diğer ucundan olmak üzere tutarak birden ve yan tarafa doğru savururcasına kaldırarak zeytinyağlanmış tahtaya vurmak ve hamurun iyice altı görünür bir hal alıncaya kadar bu ameliyeyi birkaç defa tekrarlamak suretiyle böylece her bir hamuru incelterek büyütmelidir.

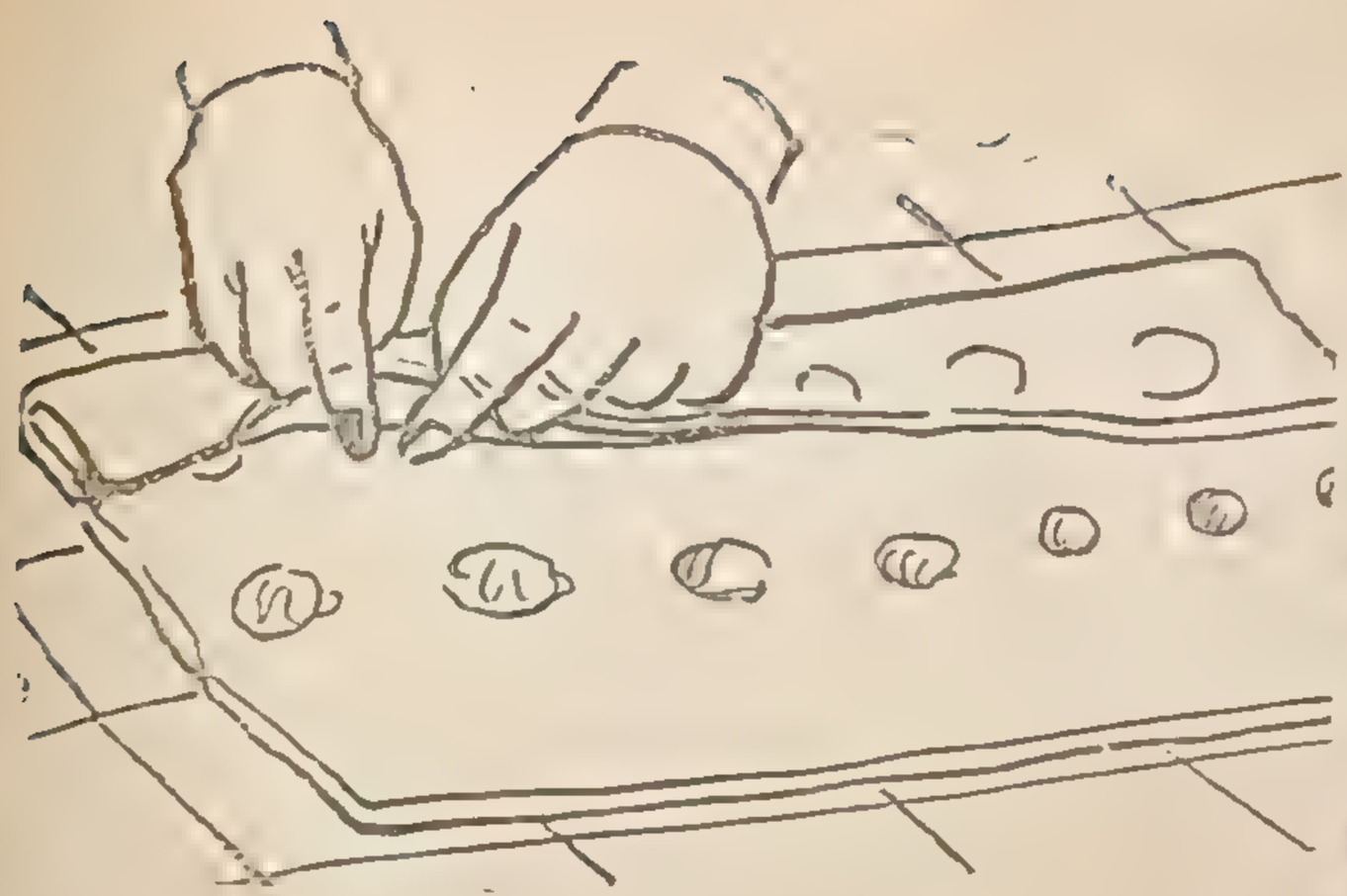
3 — Sonra, altı görünür bir hale gelinceye kadar incelterek büyütmüş olduğumuz her bir hamuru dört köşe olarak dört müsavi parçaya kesmeli, sonra da her dört köşe kesilen hamurun bir tarafına (103) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış kıyma içini her böreğe yetecek miktarda yarım parmak inceliğinde uzunca koyduktan sonra, için üstüne kenarlarını hafifçe kapatmalı, sonra da tıpkı sigara sarar gibi sarmak suretiyle bütün hamurlara bir buçuk parmak genişliğinde uzunca şekiller verdirmelidir.

4 — Bilâhare, uzun şekillerde sarmış olduğumuz bu hamurları üçer dörder alarak, içinde kızdırılmış bir buçuk bardak rafine çiçek veya vejetalin yağı olan tavaya atarak, böreklerin her iki tarafları da pembeleşinceye kadar kızartmak, sonra da delikli kepçe ile tabağa almak ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün börekleri bu şekilde pişirmeli ve derhal servis yapmalıdır.

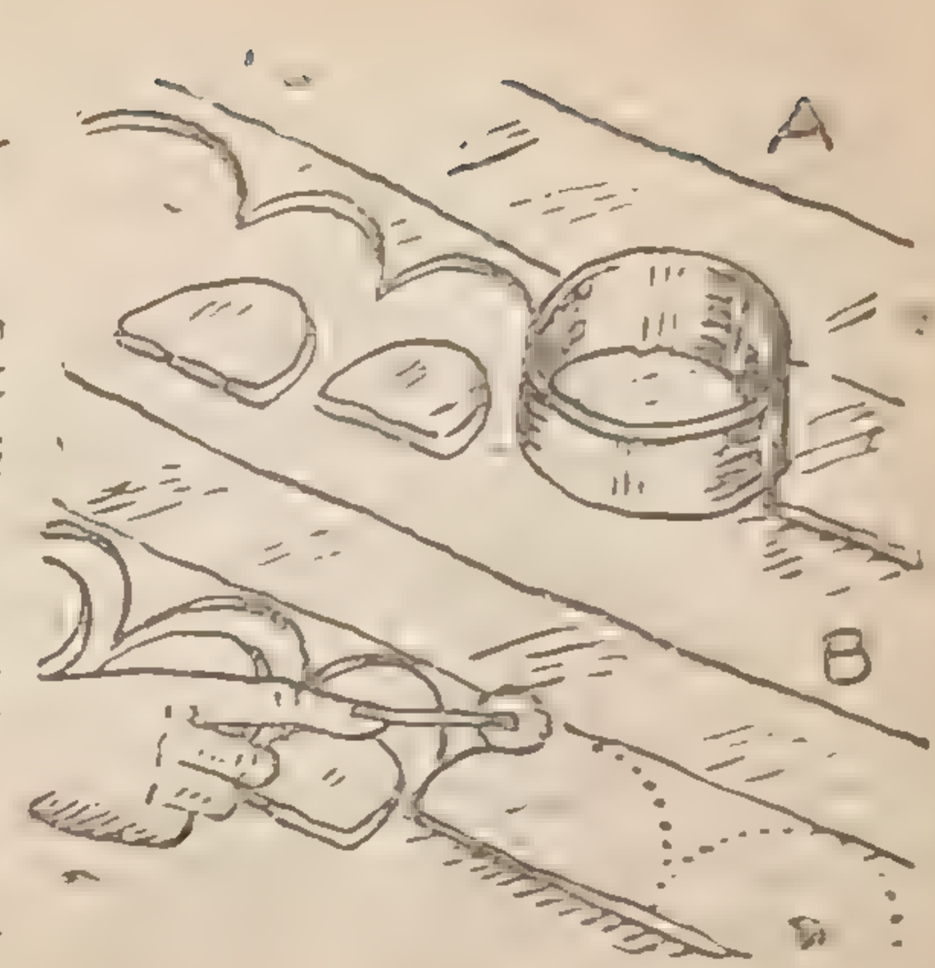
664 — SERPME HAMUR BÖREĞİ PEYNİRLİ (Sigara böreği)

(Vasatî kalorisi: 5077, bir kişiye: 1692)

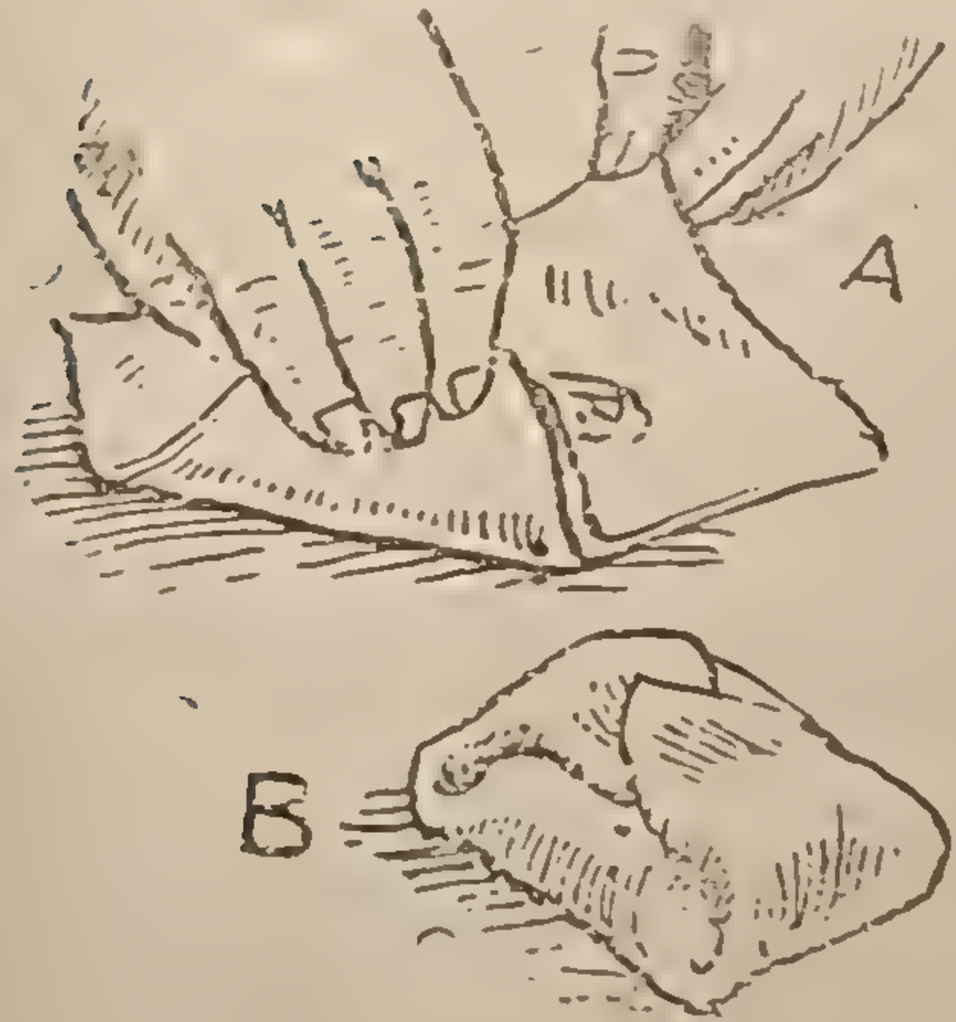
Not: Kıyma içi yerine, çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta sarısı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış, 200 gram beyaz peynir kullanmak suretiyle yukarıda (663) numarada tarif edildiği veçhile aynen kıymalı serpme hamur böreği gibi yapmalıdır.



(Şekil: 72)
Merdane veya oklava ile açılmış hamura iç sıraladıktan sonra baştaki kenar kısım hafifçe ıslatılmış olduğu halde içlerin üstlerine kapatılışı.



(Şekil: 73)
A — İçlerin üstlerine kapatılmış ve bastırmak suretiyle yapıştırılmış hamurlardan nemse kalıbı ile yarım ay şeklinde börekler kesilişi. B — Uç kısımları içlerin üstlerine çevrilmiş puf böreği hamurundan tırtılla yarım ay şeklinde börekler kesilişi.



(Şekil: 74)
A — Dört köşe kesilmiş ve açılmış hamurların ortalarına iç konduktan sonra bohça şeklinde kapatılışını gösterir resim. B — hamurun bohça şeklinde kapatılmış vaziyeti.

(Şekil: 75)
Uzun kesilmiş yufkaların, için üstüne doğru kapatılmak suretiyle muska şeklinde kapanışı

665 — PİDE (Peynirli)

(Vasatî kalorisi: 2949, bir kişiye: 983)

350 gram un (7 kahve fincanı)
15 » kuru maya (Engedura veya Mayadağ)
50 » ılık su (¾ kahve fincanı)
90 » süt (1¼ kahve fincanı)
30 » dadeyağ veya Vita (1½ çorba kaşığı)
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı tuz

İçi:
250 gram beyaz peynir
20 » sadeyağ veya Vita (1 çorba kaşığı)
1 adet yumurta
2 demet dereotu

Üstüne:
60 gram sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı
1 adet yumurta sarısı

1 — Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, unu tahminî olarak dörde taksim etmeli, sonra taksim edilen undan yalnız bir tanesinin ortasını havuz gibi açarak (Şekil: 62), açık olan bu yere üç çeyrek kahve fincanı ılık su ile, ıslatılarak iyice ezilmiş 15 gram (Engedura veya Mayadağ) kuru bira mayası ilâve etmek ve yuğurmak suretiyle küçük hamur yapmalı (Şekil: 63), sonra bu hamurun üstüne, ayırmış olduğumuz üç kısım unu da atarak, mayalı az hamur en aşağı bir misli kabarıncaya kadar aşağı yukarı yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır. (Ufalanmış tel şehriyesine benziyen kuru mayalara: üç çeyrek kahve fincanı sıcağa yakın ılık su ilâve ederek, 5 dakika kadar bırakmak ve karıştırmak suretiyle mayaları bulamaç haline getirdikten sonra kullanmak icap eder).

2 — Kabarınca, küçük mayalı hamur ve üstündeki unlara 2 adet bütün yumurta, bir bir çeyrek kahve fincanı süt ile üç çeyrek çorba kaşığı tuz ilâve ederek hepsini yoğurmak suretiyle bunları hamur yapmalı (Şekil: 53, 54), sonra da bu hamura azar azar olmak üzere bir buçuk çorba kaşığı da sadeyağ veya Vita katarak, tekrar yuğurmak suretiyle yağı da hamura yedirmeli ve hamurun tekrar iyice kabarması için bunu, içi hafifçe yağlanmış bir kap içinde olmak üzere mangal veya soba yanı gibi ılıkça bir yerde bir ilâ bir buçuk saat kadar daha dinlenmeğe bırakmalıdır.

3 — Sonra kabarmış hamuru alarak, iki avuç ile üstüne bastırarak yuvarlamak suretiyle az uzattıktan sonra 6 müsavi parçaya kesmeli ve kesilen her bir parçayı da avuç içinde yuvarlıyarak toparlak bir hale getirdikten sonra hafifçe unlanmış tahtada hamurun üstüne bastırmak suretiyle her bir parçayı aşağı yukarı 15 santim kadar beyzî olarak büyütmeli, sonra da hamurların uzunluklarına doğru ortalarına aşağıda tarifini yapacak olduğumuz içten döşemeli ve için üstüne de hamurun kenarlarını çevirerek peynirleri âdeta görünmez hale getirmelidir.

4 — Müteakıben peynirlenen her hamuru, içi hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine sıraladıktan sonra hamurları tekrar yarım saat kadar daha dinlendirmeli ve üstlerine, çalkanmış 1 adet yumurta sarısını fırça veya tavuk tüyü ile sürdükten sonra hamurların alt ve üstleri iyice kızarıncaya kadar aşağı yukarı 20 dakika kızgın fırında pişirmeli, sonra da üstlerine 3 çorba kaşığı erimiş sadeyağ veya Vita gezdirmeli ve servis yapmalıdır.

İçin yapısı: 250 gram beyaz peyniri çatalla iyice ezdikten sonra buna çok ince kıyılmış 2 demet dereotu, 1 adet yumurta ile 1 çorba kaşığı erimiş sadeyağ veya Vita ilâve etmeli ve tekrar hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra hamurların ortalarında kullanmalıdır.

666 — PİDE NAPOLİTEN USULÜ

(Vasatî kalorisi: 2647, bir kişiye: 882)

Hamuru:
375 gram un (7½ kahve fincanı)
200 » su (2¾ kahve fincanı)
40 » Vita veya Sadeyağ (2 çorba kaşığı)
12 » kuru maya (Engedura veya Mayadağ)
8 gram tuz (½ çorba kaşığı)
1 yumurta

Üstüne:
750 gram domates (5 büyük)
400 » beyaz veya dil peyniri

1 — Hamur açılan tahtaya 375 gram un eledikten sonra unu tahminî olarak dörde taksim etmeli ve taksim edilen undan yalnız bir tanesinin ortasını havuz gibi açarak (Şekil: 62) açık olan bu yere, ılık olmak üzere yarım kahve fincanı su ilâve ederek 10 dakika kadar su içinde bırakmak suretiyle macun haline getirilmiş 12 gram kuru maya ile, kalan sudan yalnız yarım kahve fincanını biraz ılıtarak katmak ve yuğurmak suretiyle küçük hamur yapmalı (Şekil: 63), sonra da elde edilen bu hamurun üstüne ayırmış olduğumuz diğer üç kısım unu da atarak, mayalı hamur en aşağı bir misli kabarıncaya kadar aşağı yukarı yarım saat dinlenmeğe bırakmalıdır.

2 — Kabarınca; mayalı hamur ve üstündeki una yarım çorba kaşığı tuz, 1 adet yumurta, erimiş bir halde olmak üzere 2 silme çorba kaşığı Vita veya sadeyağ ile kalan bir üç çeyrek kahve fincanı suyu da katmak ve bir taraftan da iyice yuğurmak suretiyle bunları yumuşakça bir hamur yapmalı (Şekil: 53, 54), sonra da üstüne bir miktar un serpmek suretiyle hamuru topladıktan sonra tekrar iyice kabarması için, içi hafifçe yağlanmış bir kap içinde, mangal veya soba yanı gibi ılıkça bir yerde 1 ile bir buçuk saat kadar dinlenmeğe bırakmalıdır.

3 — Sonra, kabarmış hamuru tahtaya alarak, iki avuç ile hafifçe bastırarak yuvarlamak suretiyle az uzattıktan sonra hamuru 9 müsavi parçaya kesmeli, sonra da bu hamurları teker teker olmak üzere evvelâ iki avuc içinde yuvarlamak, sonra da üstlerine yine avuç ile bastırmak suretiyle 13-14 santim yâni küçük bir yemiş tabağı kutrunda büyütmeli, sonra da bunların üstlerine, kaynar suya bir sokup çıkarmak suretiyle kabukları soyulmuş, küçük doğranmış ve hafif salça haline gelinceye kadar pişirilmiş 750 gram domatesi bütün hamurlara yetebilecek miktarda taksim ettikten sonra domatesin üstüne de 6 saat suda ıslatılmış ve ince dilimlere kesilmiş 400 gram beyaz peynir veya çok taze dil peynirli taksim etmeli, sonra da bu pideleri bir delikli kepçe veya mala ile gayet itinalı bir surette alarak, fırın tepsisine yan yana yerleştirmeli ve pideler kabarıp da yanları hafifçe pembe bir renk almıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika çok kızgın fırında pişirmeli ve derhal servis yapmalıdır.

667 — PÂTE ÇULLUKLU (Krallar için)

(18 kişilik)

(Vasatî kalorisi: 6855)

Hamuru:
300 gram un
200 » tereyağ veya Sana (10 çorba kaşığı)
1 bütün yumurta
2 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
10 gram tuz
Bir tutam küri (varsa)

Çulluk sotesi:
5 çulluk
40 gram lâr
25 » zeytinyağı
1 bardak tavuk suyu

Barsakların sotesi:
5 culluğun barsak, kalb, ciğeri
25 gram konyak
40 gram tereyağ veya Sana (2 çorba kaşığı)

Salçası:
10 gram tereyağ veya Sana (½ çorba kaşığı)
12 » un
125 » çiğ krema

Ayrıca ilâvesi lâzım:
2 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı dömiglas
Bir tutam küri (varsa)

Kalıba döşenmesi için:
100 gram füme dil
40 » lâr çubuk şeklinde
5 culluğun göğsü (10 adet)

Piştikten sonra:
1½-2 bardak jöle (donmamış)

Üst ve etrafına:
1 yumurta
2 bardak jöle

1 — Hamur tahtasına elenmiş 300 gram un koyarak ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere erimemiş halde 200 gram tereyağ veya Sana, 1 bütün yumurta, 2 yumurta sarısı, 1 tatlı kaşığı pudra şekeri, 10 gram tuz ile, varsa bir tutam küri ilâve ederek (Şekil: 52) yuğurmak suretiyle (Şekil: 52) hamur yapmalı, ikiye keserek yassılttıktan sonra yarım saat dinlenmeye bırakmalıdır.

2 — Yarım saat sonra, evvelâ hamurun birini alarak merdane ile aşağı yukarı 8-9 santim en ve 32-35 santim uzunluğunda ve 7-8 santim yükseklikte olması icap eden kalıp büyüklüğünde ve bıçak sırtı inceliğinde olmak üzere açmalı (Şekil: 55) ve bu hamuru, içi hafifçe yağlanmış olan kalıba bastırmak suretiyle ve kalıbın üstünden bir parmak taşarcasına, fakat tam kalıp şeklinde yerleştirmeli, kalıptaki hamurun üst ve yanlarında yine bıçak sırtı inceliğinde ve şerit gibi enli kesilmiş aşağı yukarı yarım el büyüklüğünde 7 dilim lâri oturtmak suretiyle kalıptaki hamuru âdeta görünmez hale getirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır. (Kalıbın altına döşenecek hamuru de iki veya üçe keserek ayrı ayrı açmak suretiyle kalıbın alt ve yanlarına döşenmiş de kabildir. Ancak hamur kalıbın tam şeklini almış olsun).

3 — Sonra, küçük bir kaba 10 gram tereyağ veya Sana, 12 gram un koyarak karıştırmak suretiyle ancak iki dakika kavurmalı, sonra buna 125 gram çiğ krema ile 1 kahve kaşığı da tuz ilâve ederek, salça düğün çorbası kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirmeli ve ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.

4 — Sonra, bir tencereye, küçük tavla zarı şeklinde kesilmiş 60 lâr ile bir çorba kaşığı zeytinyağı, (254) ncü sahifede tarif edildiği vechile tüyleri yolunmuş, ciğeri, taşlık, yürek ve barsakları atılmamak şartiyle içleri çıkarılmış, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33) ve yıkanmış 5 çulluk koyarak, çulluklar iyice pembe bir renk alıncaya kadar arada bir çevirmek suretiyle kızartmalı, sonra da bunlara yarım bardak tavuk suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve çulluklar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar 40 ilâ 50 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak, bunların 10 adet göğüslerini parçalamadan, hattâ zedelemeden çıkarmalı, sonradan kullanmak üzere bir tarafa bırakmalı, çullukların diğer kısımlarını da küçük parçalar halinde kemiklerinden sıyırarak bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

5 — Diğer taraftan da başka bir tencereye; 40 gram tereyağı veya Sana ile çullukların ciğer, katı, yürek ve barsaklarını koyarak, bunlar pembemsi bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 10 dakika sote edercesine pişirmeli ve 1 çorba kaşığı konyak katarak 12 dakika daha pişirdikten sonra bu ciğer ve barsakları ateşten alarak, bir büyük havana koymalı, üstlerine de çullukların göğüsten gayri olup kemiklerinden sıyrmış olduğumuz etlerini ilâve ederek, aşağı yukarı 5 dakika döğmeli, sonra döğülmekte olan bu barsak ve etlere azar azar da, hazırlamış olduğumuz salçayı ilâve etmek ve bir taraftan da döğmek-

te devam ederek, bunları âdeta bir püre haline getirmeli ve havandan tekrar tencereye almalıdır (Bu püreyi bir defa da ince bir elekten geçirmek şayanı tavsiyedir).

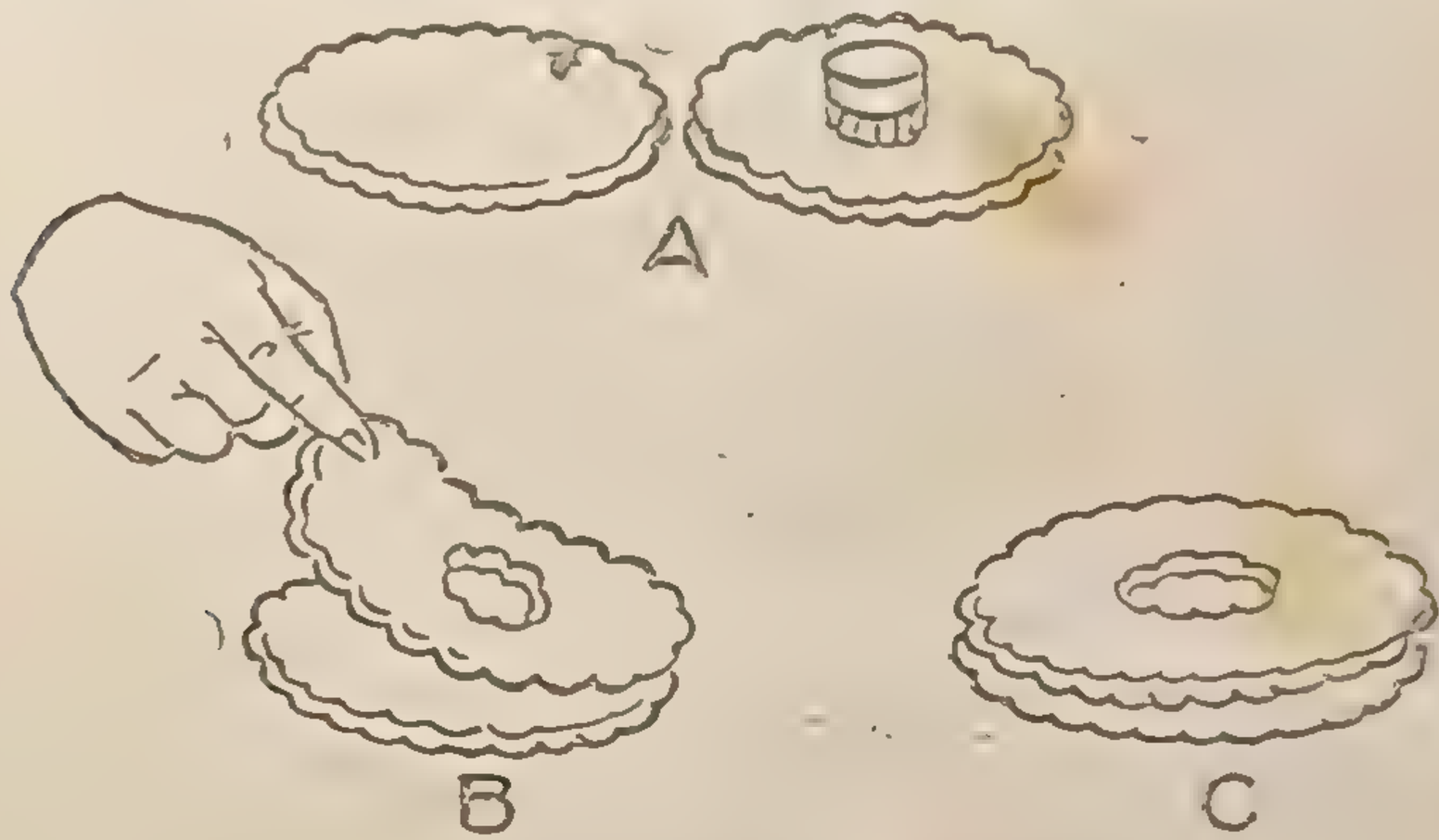
6 — Sonra tenceredeki bu püreye; 2 adet yumurta sarısı, 1 çorba kaşığı dömiglâs ile, varsa 1 tutam da küri ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra bu pürenin yarısını kalıptaki lârların üstlerine döşemeli, bunun üstüne de kalıbın enine doğru 10 adet göğüs etlerini uzunluklarına birer parmak fâsıla ile sıraladıktan sonra bunların aralarına, parmak şeklinde uzunca parçalara kesilmiş 100 gram dil ile çubuk lârları muntazam bir şekilde yerleştirmeli, üstlerine de kalan püre etleri döşemek suretiyle göğüs ve dilleri kapatmalı, kalıptan taşan hamurların üstlerine fırça ile yumurta sürdükten sonra bunun üstüne de, yine bıçak sırtı inceliğinde açılmış olarak hamurun diğer tekini yine etraftan bir kayli taşarcasına kapatmalı ve sonra da kalıptan taşarcasına birbirlerinin üstlerine yapışmış hamurların üstlerine bıçak ucu ile bastırırcasına sıyırarak kabın etrafındaki fazla hamurları kesmek suretiyle kaptaki hamurlara kalıp biçiminde bir şekil verdirmeli, sonra da hamurun üstüne fırça ile yumurta sürmeli ve kalıbı bir tarafa bırakmalıdır.

7 — Sonra, etraftan kalan hamurları tekrar bıçak sırtı inceliğinde açarak bunlardan kabın eninde küçük yapraklar kesmeli ve bunları kalıptaki üstü yumurtalanmış hamurun üzerine yarıya kadar birbirlerinin üzerine oturtulmuş olarak yerleştirmeli, sonra da kalıbın tam ortasından nemse kalıbı ile iki yüksük kutrunda birer delik deldikten sonra, delinen yuvarlak hamuru çıkarmak ve delik yere de, kalan hamurları yuvarlamak, sonra da ince ince kesmek suretiyle bir gül yapmalı ve deliğin üstüne oturtmalı, gül ve yaprakların üstlerine de fırça ile yumurta sürdükten sonra kalıbı fırına sürerek ortadan daha az hararetteki ateşte bir buçuk ilâ iki saat arasında pişirmelidir. (Hamurun alt ve üstünün yanmamasına ehemmiyetle dikkat etmelidir. Bilhassa üstü fazla kızaracak olursa üzerine bir kâğıt örtmelidir).

8 — Pişince; fırından alarak ılınmaya bırakmalı ve ılınınca, bunun üstündeki delik olan kısmından içerisine bir küçük huni alıncıya kadar ve azar azar olmak üzere (74) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış, fakat dondurulmamış mayi şeklinde bir, bir buçuk, hattâ iki bardak tavuk jölesi ilâve etmeli, sonra da delik olan kısmın üstüne tekrar gülü oturtarak buz dolabında 6-7 saat bırakmak suretiyle içindeki jölenin iyice donmasını temin etmeli, kalıptan çıkararak tabağa almalı, etrafını da kıyılmış 2 bardak jöle ile çevirmek suretiyle süsledikten sonra,

sofrada yarım ve bir parmak dilimlere kesilmek üzere bu şahane pâteyi servis yapmalıdır.

Not: İngilterenin haşmetli krallarının dahi bundan daha nefis pâte yememiş olduklarını cesaretle söyliyebilirim.



(Şekil: 75 bis)

Uzun açılmış hamurdan birer çift hesabiyle yuvarlaklar kesildikten sonra bunların volovan şekline sokuluşu. A — Bir çift yuvarlak kesilmiş hamurdan yalnız bir tanesinin ortasının delinişi. B — Delinmiş hamur, hafifçe ıslatıldıktan sonra, üstüne delinmiş hamurun konuşu. C —Fırına sürülmek üzere iki hamurun birbirlerinin üstlerine oturtulmuş vaziyeti.

Fasıl : 13

DÜDÜKLÜ TENCERE İLE PİŞİRME USULÜ

Düdüklü tencere ile yemek pişirmeyi, diğer bütün fasıllardan ayırarak, tek bir fasıl altında toplamış bulunuyoruz. Bunun başlıca sebebi de; elimizde düdüklü tencere vardır diye bütün yemeklerimizi bu tencere ile pişirmeğe kalkışacak olursak, bize başka başka çeşni, lezzet ve nefasetlerde yemekler tattırabilecek olan bu pratik âletten kısa bir zamanda usanarak bir tarafa atacağımıza hiç şüphe etmemelidir.

Çünkü bizim alıştığımız, sevdiğimiz ve aradığımız bütün yemekleri düdüklü tencere ile istediğimiz gibi nefis bir surette elde etmemize imkân yoktur. Fakat damağımızı yadırgatmadan, hattâ bize diğerlerinden fazla nefaset sağlayabilecek yemekleri bu âletle pişirecek olursak, bu pratik ve aynı zamanda ekonomik âleti çok yerinde ve haklı olarak baş tacı edeceğimiz tabiidir.

İşte bu düşünce iledir ki, düdüklü tencereyi diğer bütün fasıllardan ayırarak, tek bir fasıl altında toplamış bulunuyoruz. Binaenaleyh bu fasılda bulacağımız bütün düdüklü tencere yemekleri, pişirilmeleri pratik oldukları kadar aynı zamanda damak zevklerini de tatmin edebilecek durumdadırlar.

Ancak, düdüklü tencerelerin arasında birbirlerinden çok farklı olanları olduğunu da unutmamak lâzımdır. Öyle tencereler vardır ki, meselâ, biri sığır etini 45 dakikada pişirdiği halde, bir diğeri 75 dakikada yani 1 saat 15 dakikada, hattâ bir buçuk saatte güç pişirmektedirler.

İşte bu sebepledir ki, düdüklü tencere ile pişirilen yemeklerin reçetelerini tanzim ederken, yemeklerin pişme müddetlerini (ortalama) bir surette ayarlıyarak tesbit etmiş bulunuyoruz. Binaenaleyh sayın okurlarım, kitaptaki düdüklü tencere reçetelerini tatbik ederlerken, yemeklerin pişme müddetlerini kendi düdükleriyle ayarlamaları icap eder.

Meselâ: reçetede 25 dakika olarak göstermiş olduğumuz bir sebze, bu müddet zarfında fazla yumuşamış veya dağılmış ise, bir daha sefere bu müddeti 5 ilâ 7 dakika arasında azaltmalı, hafif bir çiğlik veya sertlik gibi haller karsısında da pişme müddetini, çiğlik nisbetlerine göre, 5 ilâ 7 dakika arasında arttırmaları iktiza eder ve bu çabuk veya geç pişme-

den mütevellit yemeklerin fazla suluca olmalarını veya susuzluklarını da bir daha sefere yemeğe katılması gereken miktarları, sululuk veya susuzluk nisbetlerine göre azaltmak veya çoğaltmak suretiyle ayarlamayı da unutmamaları iktiza eder.

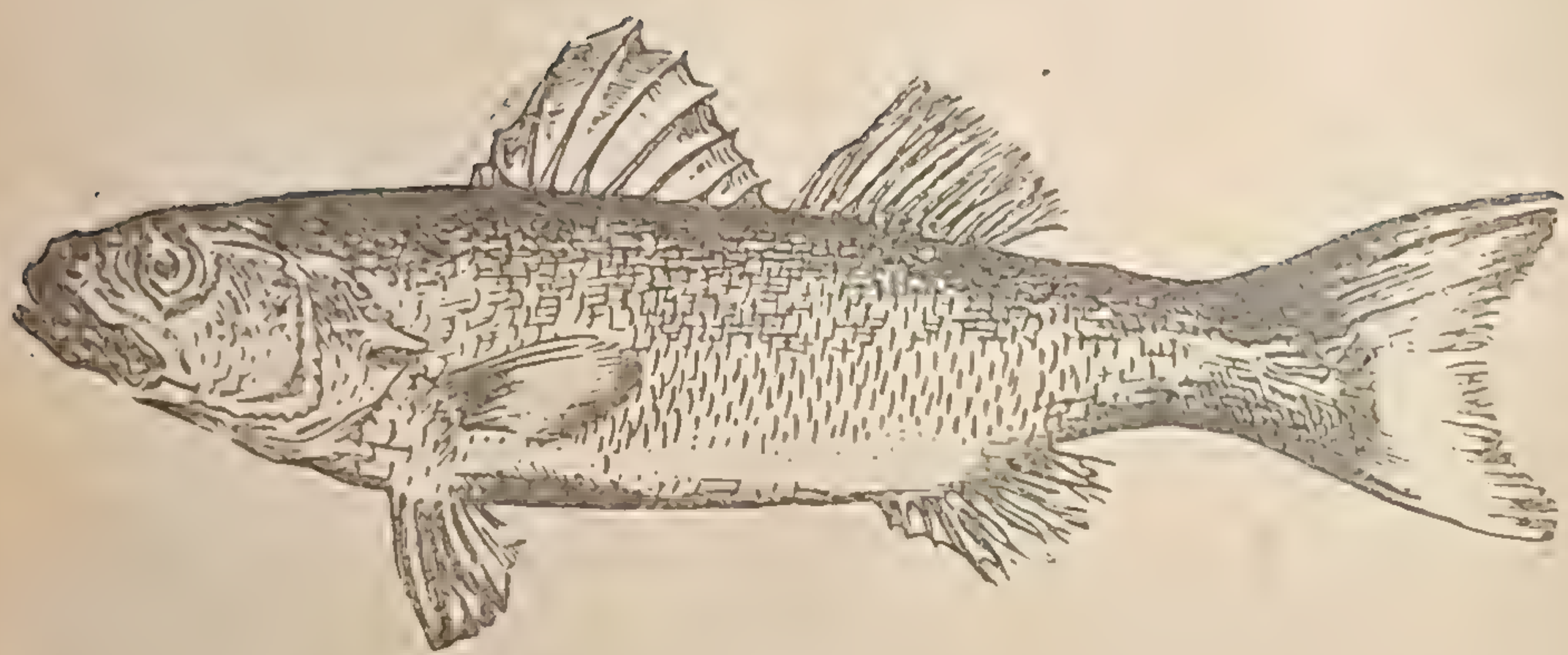
Şunu da kaydetmek yerinde olur ki, düdüklülerde yemekleri kontrol etmek kabil olmadığından bunların bir parça fazla suluca olmaları, susuzca olmalarından daha evlâdır. Çünkü tencerenin kapağı açıldıktan sonra biraz sulu görülen yemeği bir müddet kapaksız kaynatmak suretiyle suyunu azaltmak pek mümkündür. Fakat suyu az olan bir yemeğin dibi tutması neticesinde yemeği yanmaktan kurtarmanın kabil olamıyacağı gayet tabiidir. Bu itibarla düdüklülerde pişirilen yemeklerin bir parça suluca olmalarında fayda olduğunu, fakat zarar olmadığını hiçbir zaman unutmamalıdır.

Düdüklü tencereleri kullanma üsulü :

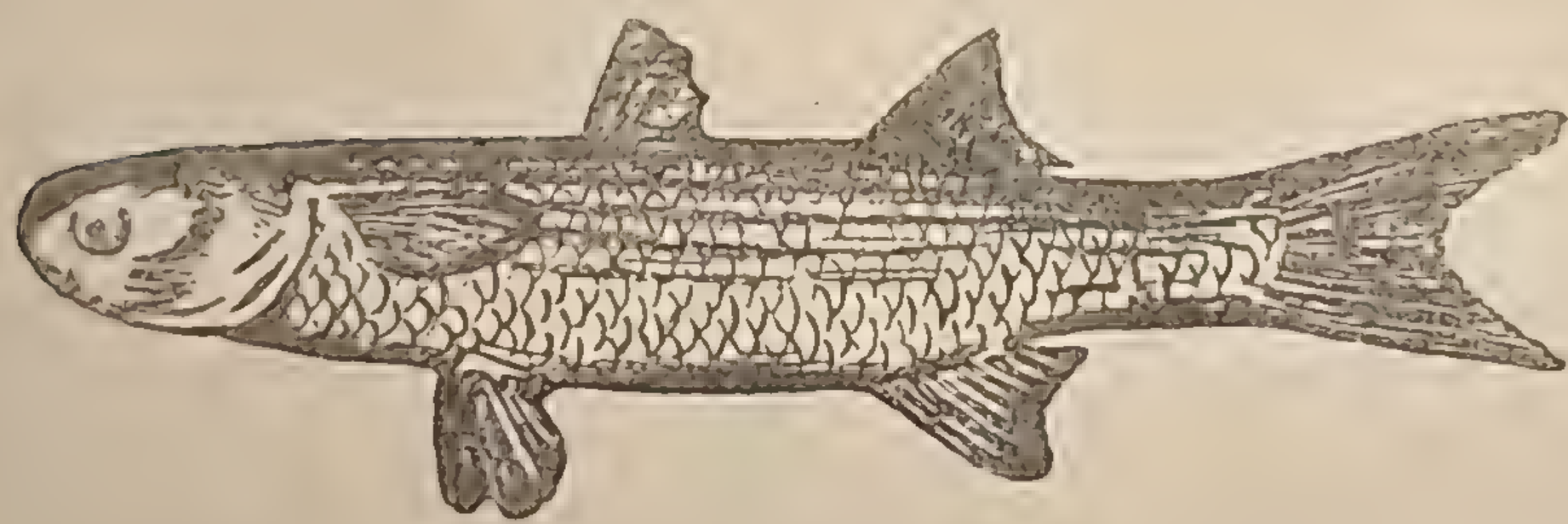
Düdüklü tencerelerin kullanılmasında dikkat edilecek bir takım umumî kaideler vardır. Bunlara dikkat etmemek, ya tencerenin bozulmasına veya yemek pişirenin dikkatsizlik yüzünden buharla el veya yüzlerinin haşlanmasına sebebiyet verebilir. Bu husus, kıymetli okurlarımızın dikkatlerine sunmayı faydadan hâli bulmuyoruz :

Düdüklü tencerelere konacak malzeme ve su miktarı, tencerenin içini hiçbir zaman tam olarak doldurmamalıdır; tencere yüksekliğinden muhakkak 4 parmak aşağıya kadar doldurmalıdır. Bazı tencerelerin kapakları yüksek olur. Bunlarda bırakılacak boşluk biraz daha az olabilir. Düdüklü tencerelerde susuz yemek de kat'iyen pisirilmemelidir. Bu haller tencerenin emniyet supapının açılmasına veya tencerenin çatlamasına sebep olabilir. Sonra bazı tencerelerde düdüklerin üzerinde ayrıca bir kapak vardır. Bunlarda düdükler kapaksız olarak tencere ateşe konur ve tencere ısındıktan yani fazla islim çıkararak düdük öter gibi ses çıkardıktan sonra kapak kapatılmalıdır.

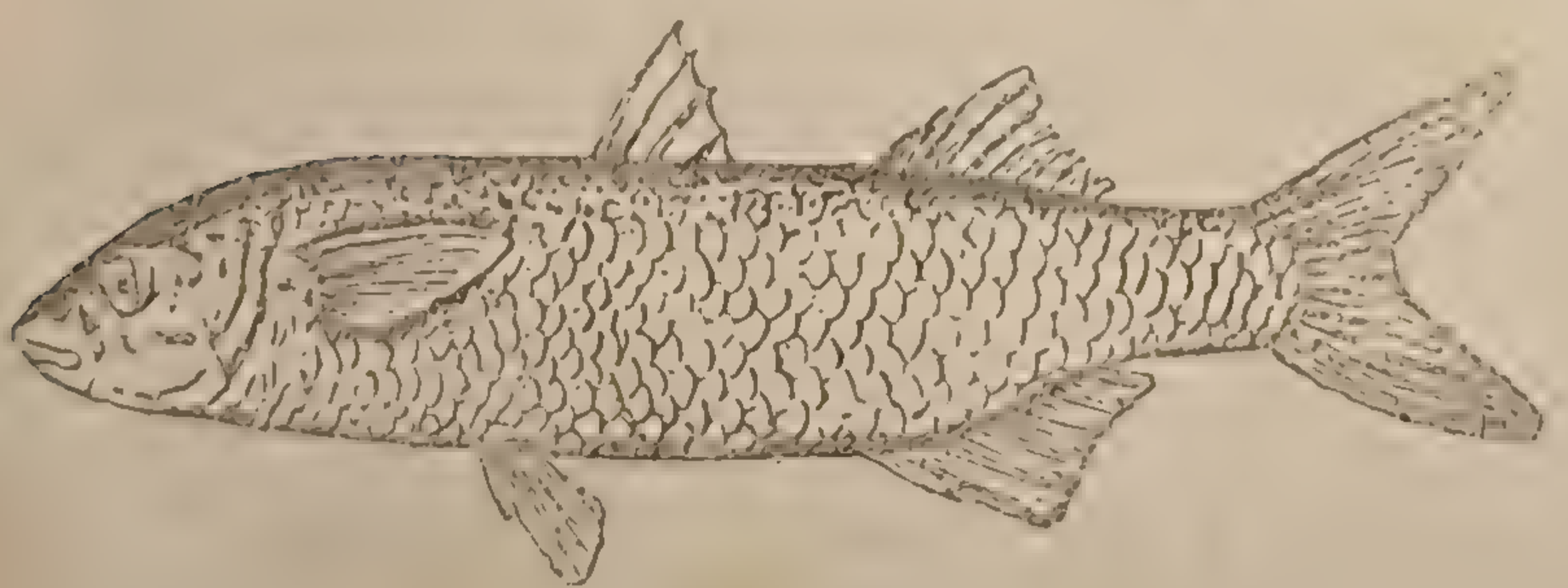
Yemek piştikten sonra düdüklü tenceleri derhal açmağa zorlamamalıdır. Eesasen islim boşalmadan açmak kabil değilse de, kuvvet kullanmak suretiyle açmak kabil olduğu takdirde, çıkacak kuvvetli buharla el veya yüzün haşlanması tehlikesini de hatırdan çıkarmamalıdır. Ve düdüklü tencerede yemek piştikten sonra, tencereyi soğuk su akan bir musluk altına tutarak, suyu düdük üzerine olmamak sartiyle tencerenin bir kenarına akıtmalı, düdük üzerindeki vidayı gevşeterek veya düdüğün kapağını çıkararak içindeki islimin tamamiyle boşalmasını temin etmeli ve islim tamamiyle boşalmadan tencereyi kat'iyen açmamalıdır.



(Şekil: 76)
Hakikî levrek balığı.



(Şekil: 77)
Topbaş tâbir edilen hakikî kefal balığı.



(Şekil: 78)
Polotarine kefal balığı

668 — TAZE MISIR ÇORBASI (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 1150, bir kişiye: 383)

2000	gram et suyu (8 bardak)	3	yeşil biber
500	» domates (3 büyük)	1	bardak su
10	adet sütlü mısır		Tuz

1 — Düdüklü tencereye; (17) numarada tarif edildiği veçhile hazırlanmış 8 bardak et suyu, 1 bardak âdi su, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates, 3 yeşil biber, yarım çorba kaşığı tuz ve koçan ile taneleri arasından bıçak yürütülmek suretiyle keserek tane haline getirilmiş 10 adet de sütlü mısır koyarak, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere mantarları yarıya kadar azaltılmış ateşte 50 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve servis yapmalıdır.

669 — PİLİÇ ÇORBASI (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 1662, bir kişiye: 554)

2	adet piliç	1	demet maydanoz
9	bardak su	½	» kereviz yaprağı
400	gram domates (3 büyük)	2	adet yeşil biber
75	» pirinç (1 kahve fincanı)		Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 9 bardak su, küçük kesilmiş yarım kereviz yaprağı, küçük doğranmış 2 yeşil biber, soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates, ayıklanmış ve yıkanmış 1 kahve fincanı pirinç, 1 silme çorba kaşığı tuz ile, sekizinci faslın başında tarif edildiği veçhile yolunmuş, içleri temizlenmiş (Şekil: 31, 32, 33) ve kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara kesilmiş (Şekil 35) 2 adet de piliç koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkartmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere piliçleri yarıya kadar azaltılmış ateşte aşağı yukarı 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşaltmalı, sonra da kapağını açarak, tencereye kıyılmış 1 demet maydanoz ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

Not: İki piliç yerine, senesini doldurmamış 1 yarka yâni genç tavuk kullanmak suretiyle aynen yukarıda tarif edildiği veçhile yapmak da kabildir. Ancak o takdirde çorbayı 30 dakika yerine 45 ilâ 55 dakika arasında pişirmek icap eder.

670 — RUMEN ÇORBASI (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 2155, bir kişiye: 718)

1000 gram sığır eti
40 » Vita veya Sadeyağ (2 çorba kaşığı)
200 » soğan (2 büyük)
150 » havuç (3 orta)
200 » lâhana
300 » sarı patates (2 büyük)
1 sivri kırmızı biber
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
1 demet maydanoz
1 » dereotu
9 bardak su
1 kahve fincanı sirke
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 2 silme çorba kaşığı Vita veya sadeyağ ile küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan koyarak, soğanlar ölmüş bir hal alıncıya kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara, kazınmış tavla zarı şeklinde kesilmiş 3 orta boy havuç ile, kuşbaşı doğranmış 1000 gram da panceta tarafından sığır eti ilâve ederek, etler sularını salıp da tekrar çekinciye kadar kavurmakta devam etmeli, sonra da etlere; 9 bardak su, yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, küçük kesilmiş 2 büyük patates. 1 sivri kırmızı biber, yarım çorba kaşığı tuz ile, kıyılmış bir demet maydanoz ve dereotunun da sadece yarılarını katarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra, tencereye gayet kuvvetli ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere çorbayı, yarıya kadar azaltılmış ateşte bir bir çeyrek saat pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşaltmalı, sonra da kapağını açarak, tencereye 1 kahve fincanı sirke ile kalan kıyılmış tereotu ve maydanozu da katmalı ve servis yapmalıdır.

671 — MACAR ÇORBASI (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 2450, bir kişiye: 816)

1000 gram sığır eti
40 » Vita veya Sadeyağ (2 çorba kaşığı)
400 » soğan (4 büyük)
200 » havuç (2 orta)
500 » sarı patates (4 büyük)
150 » kereviz kökü (1 büyük)
5 dolmalık biber
3 kırmızı biber
400 gram domates (2 büyük) veya ½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
½ demet kereviz yaprağı
5 diş sarımsak
2 kahve kaşığı kırmızı biber
» bardak su
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 2 silme çorba kaşığı Vita veya Sadeyağ ile, küçük kesilmiş 4 büyük soğan koyarak, soğanlar ölmüş bir hal alıncıya

kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara; kuşbaşı doğranmış 1000 gram da döş veya antrekot tarafından sığır eti ilâve ederek, eti de soganlarla 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara; soyulmuş ve küçük kesilmiş 1 büyük kereviz kökü, kazınmış ve dörde bölünmüş 2 orta havuç, dörde bölünmüş 5 dolmalık ve üç sivri kırmızı biber, kıyılmış yarım demet kereviz yaprağı, 5 diş sarımsak ile, yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, sebzeler hafifçe ölünciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmakta devam etmeli, sonra bunlara; 7 bardak su, soyulmuş ve sekize bölünmüş 4 büyük sarı patates, soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates veya üç çeyrek kahve fincanı domates salçası ile 2 kahve kaşığı da renk kırmızı biberi katarak tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye gayet kuvvetli ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere çorbayı, yarıya kadar azaltılmış ateşte bir bir çeyrek saat pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve servis yapmalıdır.

672 — İŞKEMBE ÇORMASI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3810, bir kişiye: 1270)

600 gram dana veya genç sığır işkembesi
2 adet bumbar
9 bardak su
1 küçük limon suyu
2 çorba kaşığı un
Tuz

Üstüne:
2 kahve fincanı sirke
8 diş sarımsak
30 gram Vita veya sadeyağ (1½ çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı kırmızı biber

1 — Düdüklü tencereye; 9 bardak su, 1 küçük limon suyu, 1 çorba kaşığı un, 2 çorba kaşığı tuz, içleri temizlenmiş ve iyice yıkanmış ve küçük doğranmış 2 bumbar ile, kazınırcasına temizlenmiş ve yıkanmış 600 gram işkembe koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır. (Çorbanın köpüğünü alıp attıktan sonra kapağının kapatılması şayanı tavsiyedir).

2 — Sonra, tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere işkembeleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte, dana ise bir buçuk, sığır ise iki saat pişirmelidir.

3 — Sonra ateşten alarak, islimini boşaltmalı ve sadece işkembeleri tencereden çıkararak bunları çok küçük parçalara doğramalı ve tekrar tencereye atarak, bir taşım daha kapaksız kaynattıktan sonra çorbayı kâseye almalı ve buna, döğülmüş sarımsak ile iki kahve fincanı sirke ilâ-

ve etmeli ve üstüne de az kızdırılarak ateşten alınmış ve içine 1 silme çorba kaşığı da kırmızı biber katılmış bir buçuk silme çorba kaşığı yağ gezdirdikten sonra servis yapmalıdır.

673 — NOHUTLU İŞKEMBE (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 3905, bir kişiye: 1301)

1250 gram dana veya sığır işkembesi
7 bardak su
300 gram nohut
100 » sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
250 » soğan (3 büyük)
300 gram domates (2 orta) veya ½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
1 sivri kırmızı biber
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 7 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, içleri kazınmış, üç defa ılık su ile yıkanmış 1250 gram dana veya genç sığır işkembesini koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere işkembeleri Dana ise bir sığır ise bir buçuk saat yarıya kadar azaltılmış ateşte pişirmelidir.

3 — Sonra tencereyi ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve tencereye; 12 saat tuzlu suda yatırılmış 300 gram nohut, 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan, soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 orta domates veya yarım kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile bir adet de sivri kırmızı biber ilâve ederek, tencerenin kapağını tekrar sıkıca kapatmalı ve düdük öttükten sonra hesap edilmek üzere bunları yarıya kadar azaltılmış ateşte tekrar 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

674 — PAÇA HAŞLAMASI (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 1000, bir kişiye: 333)

12 adet irice paça
8 bardak su
2 limon
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 8 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, üstleri kazınmış, çatallarının aralarındaki kıl keseleri kesilmek suretiyle çıkarılmış (Şekil: 24), tütsülenmiş ve yıkanmış 12 adet keçi veya koyun paçası koyarak, düdüklü tenrerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi, gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmağa başladıktan sonra hesap edilmek üzere paçaları iki saat pişirmeli ve ateşten

alarak, islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve paçaları tenereden çıkararak içlerindeki kemikleri temizlemeli, sonra da bunları tabaklara taksim ederek üstlerine suyunu ilâve etmeli ve yanında dilimlere kesilmiş limon olduğu halde servis yapmalıdır.

675 — TERBİYELİ PAÇA (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3786, bir kişiye: 1262)

12 adet irice paça
8 bardak su
Tuz

Terbiyesi:
30 gram Vita veya Sadeyağ (2½ çorba kaşığı)
50 » un (1 kahve fincanı)
3 adet yumurta
2 » limon

Ekmekleri:
12 dilim francala
30 gram vejetalin (4 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı kırmızı biber

1 — Düdüklü tencereye; 8 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, üstleri kazınmış, çatallarının aralarındaki kıl bezleri kesilmek suretiyle çıkarılmış (Şekil: 24), tütsülenmiş ve yıkanmış 12 adet keçi veya koyun paçası koyarak, düdüklünün kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi, gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstteki düdük yukarıya doğru fırlayıp da islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere paçaları iki saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra sadece paçaları çıkararak içlerindeki kemikleri temizlemeli, sonra da paçaları tekrar tencereye katarak kapağı açık olmak üzere küçük ateşte bırakmalıdır.

3 — Sonra bir kuşaneye; iki buçuk silme çorba kaşığı Vita veya sadeyağ ile 1 kahve fincanı un koyarak saratmadan iki dakika kadar kavurmalı, sonra buna; üç kepçe kadar kaynamakta olan paça suyu katarak üç beş defa karıştırdıktan sonra bu unlu paça suyunu paça tenceresine katarak, paça suyunda hafif bir koyuluk hâsıl oluncıya kadar aşağı yukarı beş dakika kaynamaya bırakmalıdır.

4 — Diğer taraftan da küçükçe bir kaba; 3 adet yumurta ile 2 küçük limon suyu koyarak üç beş defa çalkalamalı, sonra bunları da hafifçe koyulaşmış olan paça suyuna ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra bu terbiyeli paçayı; içinde (103) numarada tarif edildiği veçhile yağda kızartılmış 12 parça francala dilimi olan küçük tepsiye dökmeli, üstüne de biberli yağ gezdirdikten sonra servis yapmalıdır.

676 — NOHUTLU PAÇA (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 3030, bir kişiye: 1010)

12 adet koyun veya keçi paçası
9 bardak su
300 gram nohut
100 » sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
250 » soğan (3 büyük)
300 gram domates (2 orta) veya ½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 sivri kırmızı biber
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan koyarak, soğanlar az pembemsi bir hal almıcıya kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara sırasiyle 9 bardak su, kazınmış, parmak aralarındaki bezleri çıkarılmış (Şekil: 24), tütsülenmiş ve yıkanmıs 12 adet koyun veya keçi paçası, soyulmuş ve küçük doğranmıs 2 orta domates veya yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 çorba kaşığı tuz, iki sivri kırmızı biber ile, 12 saat tuzlu suda yatırılmış 300 gram da nohut ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalıdır. (Soğanları yağda kavurmadan, yâni yağ ve soğanları tencereye çiğ olarak koymak suretiyle nohutlu paça pişirilecek olursa daha az lezzetli, fakat daha hafif olur).

2 — Sonra tencereye kuvvetli ateş vererek üstteki düdük yukarı doğru firlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere paçaları yarıya kadar azaltılmış ateşte iki ilâ iki bir çeyrek saat arasında pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

677 — KUZU KAPAMASI (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 2405, bir kişiye: 801)

900 gram kuzu eti
50 » tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)
80 » kuru soğan (1 orta)
2 küçük demet pazı
3 adet yeşil salata
12 » yeşil soğan
60 gram havuç (1 orta)
1 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 demet dereotu
Tuz
½ kahve fincanı un (istenirse)

1 — Düdüklü tencereye; yıkanmış ve küçükçe doğranmış 12 adet yeşil soğan, 2 demet pazı, yaprak yaprak koparılmış 3 demet yeşil salata, kazınmış ve yarımşar parmak boyunda kesilmiş 1 orta havuç, 8 parçaya bölünmüs bir kuru soğan, 1 kahve fincanı su, 1 tatlı kasığı tuz ile, yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram böbrek yatağı, pirzola veya kol taraflarından kuzu eti koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol ıslım ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte 35 ilâ 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra kapağını acmalı ve tencereye; kıyılmış 1 demet tereotu ile, istenirse 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı un ilâve ederek kapaksız bir taşım kaynatmalı ve servis yapmalıdır. (Süt kuzuları 35 dakika, Mayıs kuzuları ise 45 dakika pişirilmelidir).

678 — KUZU BUĞULAMASI SARMISAKLI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2580, bir kişiye: 860)

1000	gram süt kuzusu	½	bardak su
250	» arpacık soğanı (25 adet)		Tuz
60	» sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)	15	diş sarmısak

1 — Düdüklü tencereye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, yarım bardak su, soyulmuş 25 adet arpacık soğanı iç kabukları soyulmuş 15 diş sarımsak, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram süt kuzusu ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra, tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, eti 30 ilâ 35 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve servis yapmalıdır. (Tenceredeki salçalı su bir parça fazlaca ise bir müddet kapaksız kaynatmak suretiyle suyun azalmasını temin etmelidir).

679 — KUZU BUĞULAMASI ENGİNARLI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2635, bir kişiye: 878)

1000	gram süt kuzusu	1	adet limon
100	» tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)	1	demet tereotu
			Tuz
150	» arpacık soğanı (15 adet)		Ayıklandıkları unlu su:
6	orta boy enginar	8	bardak su
1	bardak enginarların ayıklandığı su	1	kahve fincanı un
		½	büyük limon suyu

1 — Düdüklüden gayrı her hangi bir tencereye; 8 bardak su, 1 kahve fincanı un ile yarım büyük limon suyu koyarak iyice bir karıştırmalı, sonra bu un ve limonlu suya; körpe ise yaprakları teker teker koparılmak, alt tarafı orta kısmından kesilmek ve içinin tüylü kısmı hafifçe

alınmak (Şekil: 41); kart ise üst ve yaprakları elma soyar gibi soyulmak ve içi tas gibi bir hal alıncıya kadar tüyleri kaşıkla çıkarılmak suretiyle (Şekil: 42), yaprak ve içleri ayıklanmış ve ortalarından ikiye bölünmüş 6 orta baş enginar ilâve etmelidir.

2 — Enginarların ayıklanmaları sona erince, düdüklü tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Sana, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram kol veya kürek tarafından süt kuzusu, soyulmuş 15 adet arpacık soğanı, bir çeyrek limon suyu, yarım çorba kaşığı tuz, 1 bardak enginarları içine ayıklamış olduğumuz un ve limonlu su ile suyun içindeki enginarları da süzülmüş ve ortalarından ikiye kesilmiş olarak koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

3 — Sonra tencereyi, gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti yarıya kadar azaltılmış ateşte 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra kapağını açarak, kıyılmış yarım demet tereotu ilâve etmeli ve servis yapmalıdır.

(88) — KUZU BUDU KEBABI TAZE PATATESLİ (Düdüklüde)

(Vasati kalorisi: 3110, bir kişiye: 1036)

1000	gram kuzu eti	¾	bardak su
300	» soğan (3 büyük)	1	demet dereotu
400	» sarı patates		Tuz
80	» sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)		

1 — Düdüklü tencereye; kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram kuzu eti, halka halka kesilmiş 3 büyük baş soğan, soyulmuş ve iri ceviz büyüklüğünde olmak üzere 400 gram küçük taze sarı patates, 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, üç çeyrek bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, kıyılmış bir demet tereotu koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi ateşe oturtarak, eti ancak beş dakikası kuvvetli, sonra da ortadan daha az hararetteki ateşte olmak üzere 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır

681 — KUZU BUDU BUĞUDA BEZELYELİ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3390, bir kişiye: 1130)

1000 gram kuzu budu
300 » soğan (3 büyük)
1000 » araka içlik bezelye
100 » sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
300 gram domates (2 orta)
¼ bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 demet dereotu
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 1000 gramlık kuzu budu, piyaz soğanı tâbir edilen yarım ay şeklinde ince doğranmış 3 büyük baş soğan, ayıklanarak tane haline getirilmiş 1000 gram araka bezelye, beş silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates, üç çeyrek bardak su, 1 tatlı kaşığı toz şeker, kıyılmış iki demet dereotu ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi ateşe oturtarak, et ve sebzeleri, ancak beş dakikası kuvvetli, sonra da ortadan daha az hararetteki ateşte olmak üzere bunları 45 dakika pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

682 — KOYUN HAŞLAMASI (Düdüklüde)

(Vasati kalorisi: 2335, bir kişiye: 778)

900 gram koyun eti
200 » havuç (3 orta)
100 » kereviz (1 orta)
400 » sarı patates (4 orta)
150 gram arpacık soğanı (15 adet) veya 2 orta baş soğan
7 bardak su
1 demet maydanoz
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram kol veya kürek tarafından koyun eti, kazınmış, meyilli kesilmiş 3 orta havuç, soyulmuş ve yarım ay şeklinde kesilmiş 1 kereviz, soyulmuş 15 adet arpacık soğanı veya sekize bölünmüş 2 orta baş soğan, 7 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte 55 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra buna; kıyılmış 1 demet maydanoz katmalı ve servis yapmalıdır.

683 — BUĞU KEBABI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2670, bir kişiye: 890)

1000 gram koyun eti
300 » arpacık soğanı (30 adet)
60 » sadeyağ veya Vita (3 çorba kaşığı)
200 » domates (1 büyük) veya
½ çorba kaşığı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
½ bardak su
2 tatlı kaşığı kekik
2 kahve kaşığı karabiber.
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; kuşbaşı kesilmiş 1000 gram koyun eti, 3 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, 30 adet arpacık veya sekize bölünmüş 4 orta baş soğan, küçük doğranmış 1 büyük domates veya yarım çorba kaşığı tuzsuz domates salçası, yarım bardak su, iki tatlı kaşığı kekik-iki kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte 55 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

684 — KOYUN BUĞUDA KARIŞIK SEBZELİ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2997, bir kişiye: 999)

900 gram koyun eti
100 » sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
150 » ayşekadın fasulyesi
150 » kabak
100 » bamya
100 » patlıcan
100 gram sarı patates
60 » havuç (2 küçük)
2 dolmalık biber
1 kahve fincanı su
400 gram domates (2 büyük)
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun eti, 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, etrafının kılıkları alınmış (Şekil: 39) ve ortasından ikiye kesilmiş 150 gram ayşekadın fasulyesi, ortasından ikiye kesilmiş ve ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 100 gram patlıcan, kazınmış, dörde bölünmüş, çekirdek kısmı alınmış ve ikiser parmak eninde parçalara doğranmış 150 gram kabak soyulmuş, küçük doğranmış 120 gram sarı patates soyulmuş, küçük doğranmış 3 büyük domates; kazınmış, küçük doğranmış 2 küçük havuç, dörde bölünmüş 2 dolmalık biber, üstü külâhvâri kesilmiş (Şekil: 41), beş dakika kadar tuzlu sirkede yatırılmış,

sonra da iyice yıkanmış 35 gram bamya, 1 kahve fincanı su ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra düdüklü tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, tencerenin üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra, hesap edilmek üzere, etleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşaltmalı ve servis yapmalıdır.

685 — KOYUN BUDU BUĞUDA ÇALI FASULYELİ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3230, bir kişiye: 1076)

1000 gram koyun eti
100 » sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
400 » domates (2 büyük) veya
50 » tuzsuz domates salçası (½ kahve fincanı (Tercihan TAMEK)
300 gram soğan (3 büyük)
600 » çalı fasulyesi
¾ bardak su
Tuz

1 — Düdüklü tencereye yıkanmış 1000 gram ağırlığındaki yarım koyun budu 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, soyulmuş, küçük doğranmış 2 büyük domates veya 1 kahve fincanı suda hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, soyulmuş ve sekize bölünmüş 3 büyük soğan, etrafının kılçıkları bıçakla sıyırılmak suretiyle alınmış (Şekil: 39) ve yarım parmak en ve boyunda ortalarından ikiye kesilmiş 600 gram çalı fasulyesi, 2 tatlı kaşığı tuz ile üç çeyrek bardak da su koyarak, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra düdüklü tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, tencerenin üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere etleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte 55 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşaltmalı, sonra da kapağını açarak, et ve sebzeleri ayrı ayrı olmak üzere tabağın birer tarafına almalı ve salçasını da üstüne döktükten sonra servis yapmalıdır. (But ancak sofrada dilimleie kesilmek suretiyle tabaklara dağıtılmalıdır).

686 — KOYUN YAHNİSİ SOĞANLI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3150, bir kişiye: 1050)

900 gram koyun eti
750 » soğan (7 büyük)
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
300 » domates (2 orta) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
1 bardak su
1 tatlı kaşığı yenibahar
Tuz, karabiber

1 — Düdüklü tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita.

kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun eti koyarak, etlei sularını salıp da tekrar çekinciye kadar kavurmalı, sonra etlere; piyaz soğanı tâbir edilen yâni yarım ay şeklinde doğranmış 7 büyük baş soğan ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncıya kadar kavurmakta devam etmeli, sonra da bu soğanlı etlere soyulmuş ve kesilmiş 2 orta domates veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 bardak su, 1 tatlı kaşığı yenibahar, 1 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti yarıya kadar azaltılmış ateşte 50 ilâ 55 dakika arasında pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

687 — KOYUN YAHNİSİ KURU FASULYELİ (Düdüklüde

(Vasatî kalorisi: 3476, bir kişiye: 1158)

900 gram koyun eti
100 » sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
400 » arpacık soğanı (40 adet)
200 » domates (2 orta) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak su
1 kırmızı biber
200 gram kuru fasulye
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; beş silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram kol veya kürek tarafından koyun eti koyarak, et hafifçe kızarıncıya kadar kavurmalı, sonra etlere; soyulmuş 40 adet arpacık soğanı katarak, üç beş defa çevirdikten sonra tencereye; soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 orta domates veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 bardak su, 1 sivri biber, 10-12 saat suda yatırılmış ve süzülmüş 200 gram fasulye ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve etmeli ve düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır. (Yahninin daha hafif olmasını istiyenler et ve arpacık soğanlarını kavurmadan, olduğu gibi tencereye katmak suretiyle de yapabilirler).

2 — Sonra tencereye gayet kuvvetli ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte 1 saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

688 — KOYUN YAHNİSİ NOHUTLU (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3544, bir kişiye: 1181)

900 gram koyun eti
100 » sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
400 » arpacık soğanı (40 adet)
300 » domates (2 orta) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
2 bardak su
1 sivri kırmızı biber
200 gram nohut
Tuz

Not: Yukarıda gösterilen malzeme ile, (687) numarada tarif edildiği veçhile aynen kuru fasulye koyun yahnisi gibi yapmalıdır. Ancak nohutları 10-12 saat âdi su yerine tuzlu suda yatırmak icap eder.

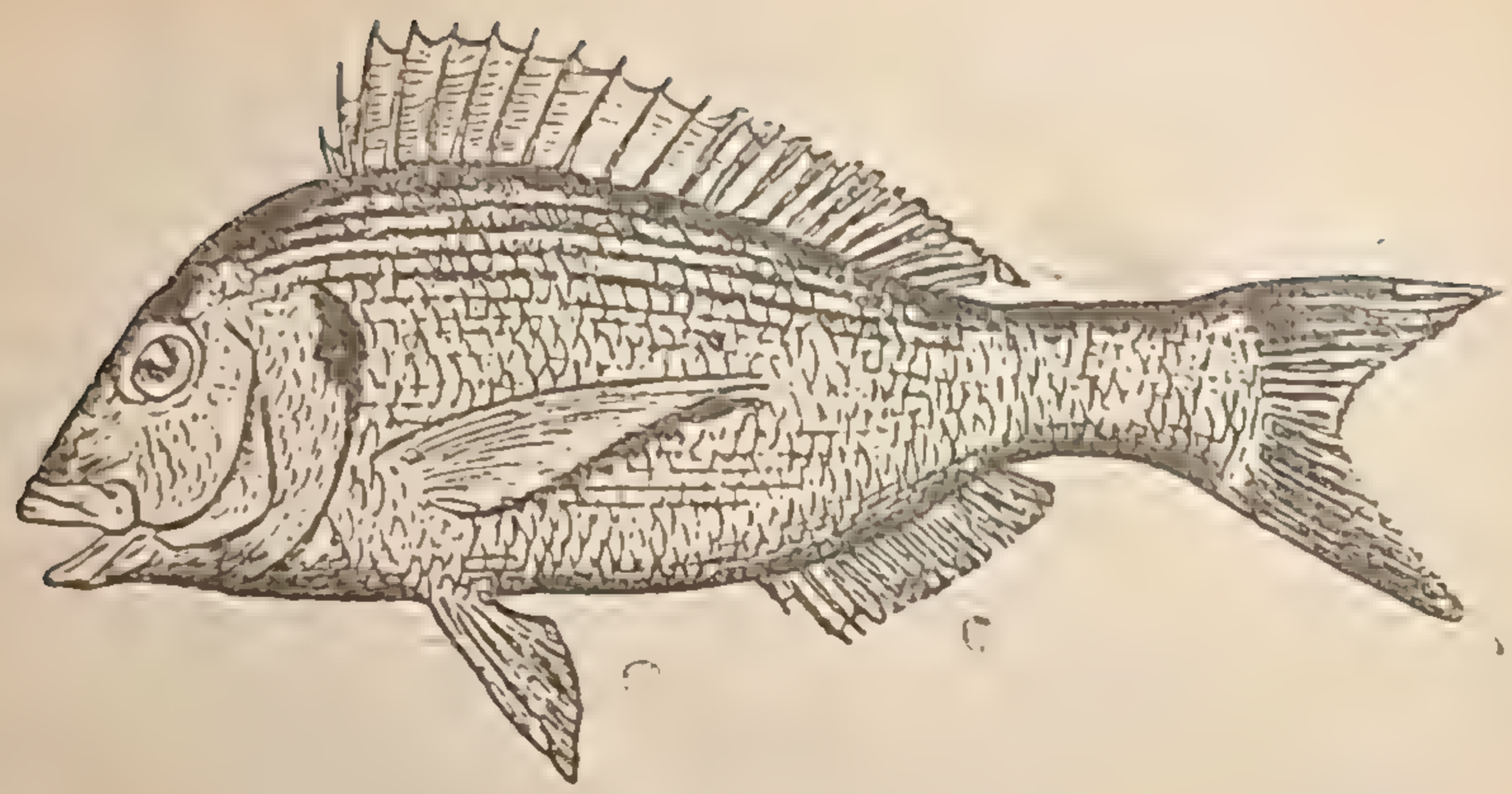
689 — BUĞU PİRZOLASI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3250, bir kişiye: 1083)

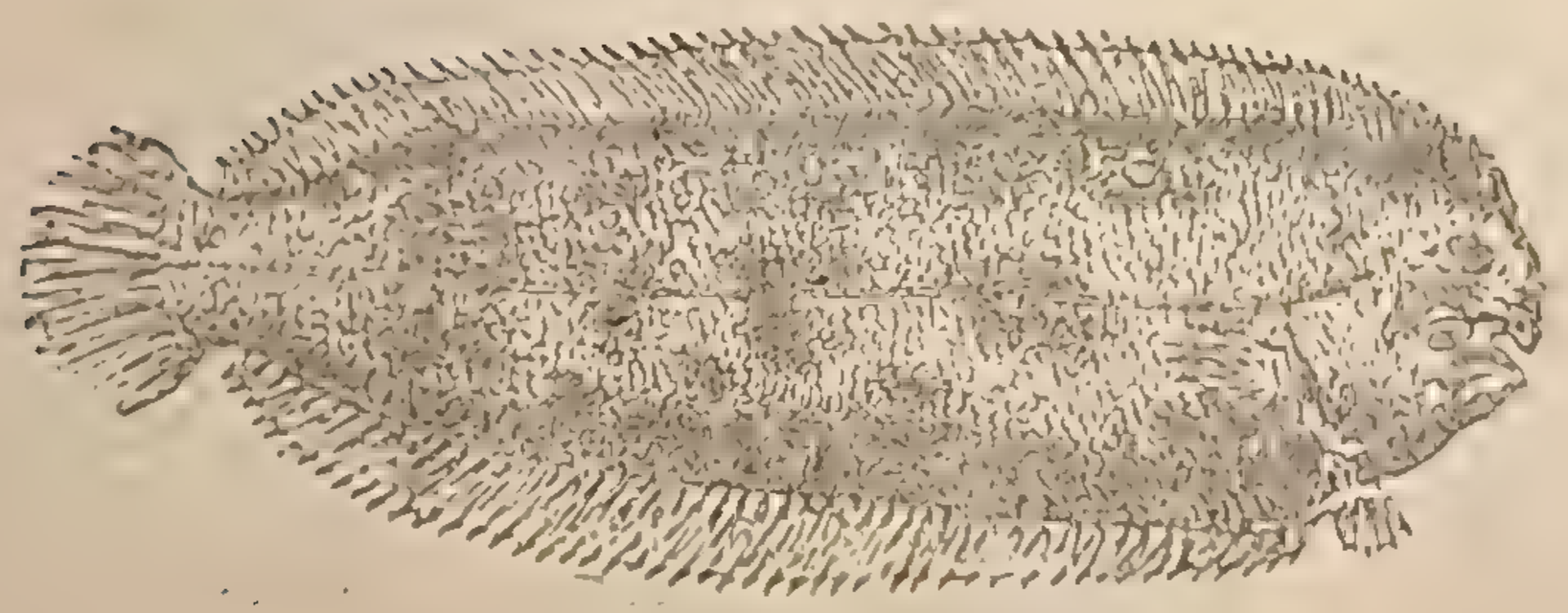
1000 gram koyun pirzolası
80 » sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
200 » soğan (2 büyük
300 » domates (2 orta) veya
½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
¾ bardak su
2 demet dereotu
500 gram sarı patates
Tuz, karabiber

1 — Düdüklü tencereye; kalem kalem ayrılmış (Şekil: 25) ve alaturka tâbir edilen usulde döğülmüş veya kasaba döğdürülerek hazırlatılmış (Şekil: 27 1000 gram koyun pirzolasını muntazam bir şekilde yerleştirdikten sonra, tencereye; sırasiyle 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük doğranmış 2 orta domates veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, üç çeyrek bardak su, soyulmuş ve küçükçe dilimlere doğranmış 500 gram sarı patates kıyılmış 2 demet dereotu, 1 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereya gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte 50 dakika pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.



(Şekil: 79)
Mercan Balığı



(Şekil: 80)
Dil Balığı

(Şekil: 81)
Pisi Balığı

690 — SÜT DANASI BUĞULAMASI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2050, bir kişiye: 683)

1250 gram süt danası
400 » arpacık soğanı (40 adet)
80 » sadeyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
½ bardak su
2 demet dereotu
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1250 gram pirzola veya kol tarafından süt danası, eti, soyulmuş 20 adet arpacık soğanı, 4 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, yarım bardak su, kıyılmış 2 demet tereotu ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi ateşe oturtarak eti, ancak beş dakika kuvvetli, sonra da ortadan daha az hararetteki ateşte olmak üzere 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

691 — DANA BUĞULAMASI ENGİNARLI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2085, bir kişiye: 695)

1250 gram süt danası
100 » tereyağ veya Sana (5 çorba kaşığı)
150 » arpacık soğanı (15 adet)
6 orta boy enginar
1 bardak enginarların ayıklandığı su
¼ adet limon
½ demet dereotu
Tuz

Ayıklandıkları unlu su:
8 bardak su
1 kahve fincanı un
½ büyükçe limon suyu

Not: Yukarıda gösterilen malzeme ile, (679) numarada tarif edildiği veçhile aynen enginarlı süt kuzusu buğulaması gibi yapmalıdır. Ancak buğulamaya dananın pirzola tarafını tercih etmelidir.

692 — SIĞIR HAŞLAMASI TERBİYELİ (Düdüklüde)

Vasatî kalorisi: 1975, bir kişiye: 658)

800 gram sığır eti kemiksiz
200 » havuç (3 orta)
100 » kereviz (1 orta)
400 » sarı patates (4 orta)
150 » arpacık soğanı (15 adet) veya 2 orta baş soğan
5 bardak su
1 demet maydanoz
Tuz

Terbiyesi:
4 yumurta sarısı veya
2 bütün yumurta
2 orta limon suyu
2 kahve fincanı su

1 — Düdüklü tencereye; kemiksiz olarak yumurta büyüklüğünde par-

çalara doğranmış 800 gram panceta veya antrekot tarafından sığır eti, kazınmış meyilli kesilmiş 3 orta havuç, soyulmuş ve yarım ay şeklinde kesilmiş 1 kereviz, soyulmuş 15 adet arpacık soğanı veya sekize bölünmüş 2 orta baş soğan, 5 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte bir bir çeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşaltmalı, sonra da tencereyi kapaksız olarak küçük ateşe oturtmalıdır.

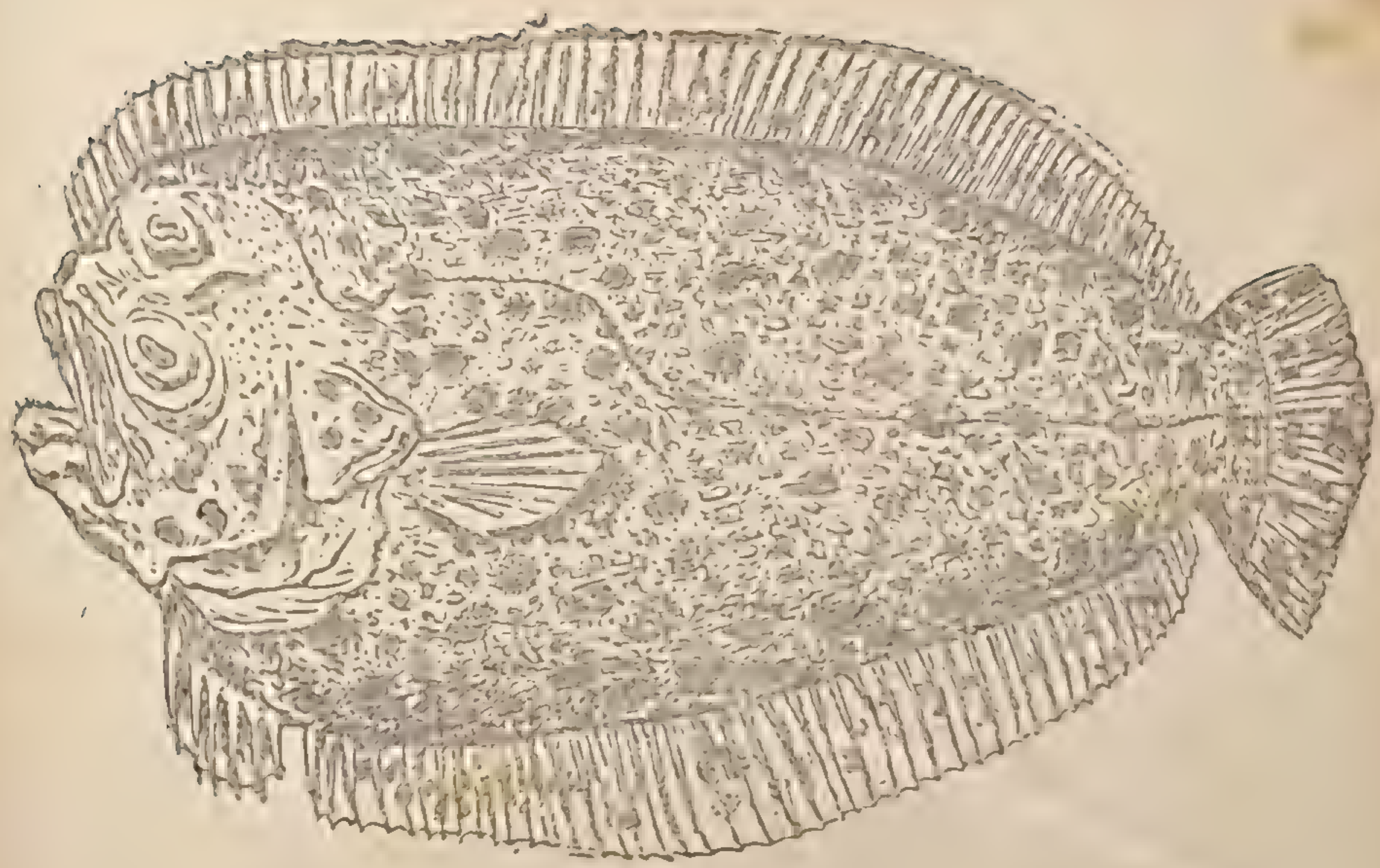
3 — Sonra bir kuşaneye; 4 adet yumurta sarısı veya 2 bütün yumurta, 2 orta limon suyu ile 2 kahve fincanı da âdi su koyarak çatalla birkaç defa çalkalamalı, sonra da bu tencereyi, küçük ateşteki et tenceresine ilâve ederek iyice bir karıştırmalı, kıyılmış bir demet de tereotu kattıktan sonra servis yapmalıdır.

693 — SIĞIR ETİ PATATESLİ (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 2190, bir kişiye: 730)

1000	gram	sığır lti kemikli	60	gram	vejetalin (3 çorba kaşığı)
300	»	sarı patates (3 orta)	250	»	arpacık soğanı (25 adet) veya 3 orta baş soğan
400	»	domates (2 büyük) veya	1½	bardak	su
75	»	tuzsuz domates salçası (¾ kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)			Tuz

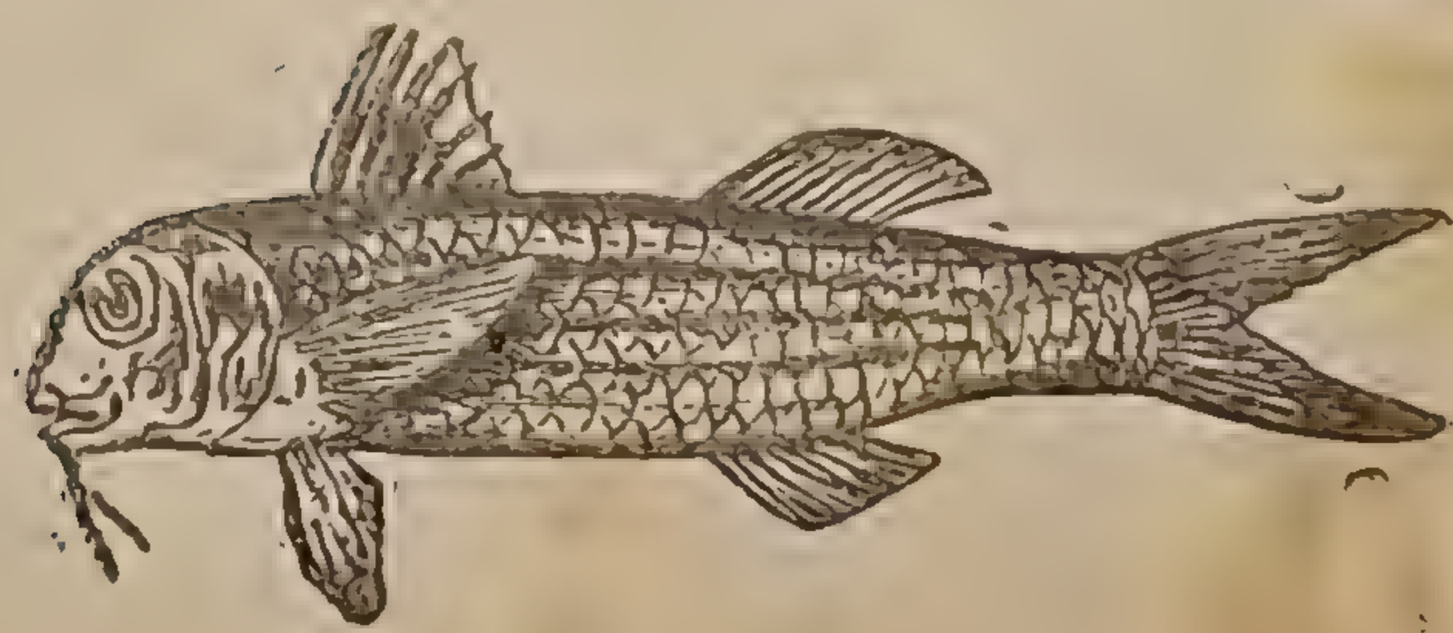
1 — Düdüklüye; 3 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa kemikli olarak irice kuşbaşı doğranmış 1000 gram döş tarafından veya kemiksiz 800 gram sokum ve transş tarafından sığır eti ilâve ederek, etler yembemsi bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 ilâ 15 dakika kızartmalı, sonra tencereye soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates veya yarım bardak suda hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, soyulmuş ve dörde bölünmüş 300 gram sarı patates, soyulmuş 25 adet arpacık soğanı veya dörde bölünmüş 3 orta baş soğan, bir buçuk bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye gayet kuvvetli ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti yarıya kadar azaltılmış ateşte bir bir çeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.



(Şekil: 82)
Kalkan Balığı

(Şekil: 83)
Hakiki Barbunya balığı



(Şekil: 84)
Tekir Balığı

694 — SIĞIR PAPAZ YAHNİSİ (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 2720, bir kişiye: 906)

800 gram sığır eti kemiksiz
750 » soğan (7 büyük)
300 » patates (3 orta)
15 » sarımsak (12 diş)
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
½ kahve fincanı sirke
2 barsak su
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, kemiksiz irice kuşbaşı doğranmış 800 gram sokum veya tranş tarafından sığır eti koyarak, etler sularını salıp da tekrar çekinciye kadar arada bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 15 dakika kavurmalı, sonra bunlara; yarım ay şeklinde ince doğranmış 7 büyük baş soğan ile iç kabukları ayıklanmış 12 diş sarımsak ilâve ederek, soğanlar esmerimsi bir renk almıcıya kadar bir on dakika daha kavurmakta devam etmeli, sonra tencereye, 2 bardak su, soyulmuş ve dörde bölünmüş 3 orta patates, yarım kahve fincanı sirke ile, yarım çorba kaşığı da tuz katarak tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye gayet kuvvetli ateş vererek üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte bir bir çeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

695 — SIĞIR ETİ PATATESLİ (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 2190, bir kişiye: 730)

1000 gram sığır eti kemikli
300 » sarı patates (3 orta)
400 domates (2 büyük) veya
75 » tuzsuz domates salçası (¾ kahve fincanı) (Tercihan TAMEK)
60 gram vejetalin (3 çorba kaşığı)
250 arpacık soğanı (25 adet) veya 3 orta baş soğan
1½ bardak su
Tuz

1 — Düdüklüye; 3 silme çorba kaşığı vejetalin koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa, kemikli olarak irice kuşbaşı doğranmış 1000 gram döş tarafından veya kemiksiz 800 gram sokum veya tranş tarafından sığır eti ilâve ederek, etler pembemsi bir hal almıcıya kadar aşağı yukarı 10 ilâ 15 dakika kızartmalı, sonra tencereye; soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates veya yarım bardak suda hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, soyulmuş ve dörde bölünmüş 300 gram sarı patates, soyulmuş 25 adet arpacık soğanı veya dörde bölünmüş 3 orta

baş soğan, bir buçuk bardak su ile yarım çorba kaşığı tuz da ilâve ederek, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye gayet kuvvetli ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte bir bir çeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

696 — SIĞIR ROSTOSU (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 1795, bir kişiye: 578)

800	gram sığır eti	150	gram soğan (2 orta)
60	» Vita veya sadeyağ (3 çorba kaşığı)	75	» havuç (1 orta)
		2	bardak su
300	» domates (2 orta) veya	1	defne yaprağı
50	» tuzsuz domates salçası (½ kahve fincanı) (Tercihan TAMEK).		Tuz, biber

1 — Düdüklüye; 3 silme çorba kaşığı Vita veya sadeyağ koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa, kesilmeden olduğu gibi 800 gram tranş veya nua tarafından sığır eti ilâve ederek, etin her bir tarafı nar gibi oluncıya kadar kızartmalı, sonra etlere; soyulmuş ve sekize bölünmüş 2 orta baş soğan ile kazınmış veküçükçe kesilmiş 1 orta havuç koyarak, soğanlar olmüş bir hal alıncıya kadar kavurmakta devam etmeli, sonra bunlara; soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 orta domates veya yarım kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 bardak su, 1 defne yaprağı ile yarım çorba kaşığı tuz ve biber de katarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye gayet kuvvetli ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere rostoyu, yarıya kadar azaltılmış ateşte bir bir çeyrek ilâ bir buçuk saat arasında pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra rostoyu tencereden çıkarmalı, ince dilimlere keserek tabağa yerleştirdikten sonra, salçasını da bütün soğan ve havuçlariyle süzgeçten geçirmeli (Şekil: 3), ve salçayı etin üstünde gezdirdikten sonra servis yapmalıdır.

697 — PİLİÇ HAŞLAMASI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 1972, bir kişiye: 657)

3	adet piliç	½	kahve fincanı iç bezelye
7	bardak su	½	» » pirinç
100	gram arpacık soğanı (10 adet)	½	demet maydanoz
200	» havuç (3 orta)	½	» kereviz yaprağı
300	» sarı patates (2 büyük)		Tuz
100	» kereviz kökü (1 orta)		

1 — Düdüklü tencereye; (255) inci sahifede tarif edildiği veçhile tüy-

leri çıkarılmış, içi temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve kol göğüs, but ve sırt olarak parçalara kesilmiş (Şekil: 35) 3 semiz piliç, 7 bardak su, soyulmuş 10 adet arpacık soğanı, kazınmış ve sekize bölünmüş 3 orta havuç, soyulmuş ve dörde bölünmüş 2 sarı patates, yine soyulmuş ve dörde bölünmüş 1 orta kereviz kökü, yarım kahve fincanı ayıklanmış iç bezelye veya konserve bezelye, yarım kahve fincanı pirinç, kıyılmış yarımşar demet maydanoz ve kereviz yaprağı ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, tencerenin üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere piliçleri 25 ilâ 30 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır. (Arzu edilirse maydanozu çorbaya sonunda katmak da mümkündür).

698 — PİLİÇ BUĞULAMASI (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 1845, bir kişiye: 615)

3	adet piliç	3	yeşil biber
80	gram tereyağ veya Sana (4 çorba kaşığı)	1	kahve fincanı su
400	» domates (2 büyük)		Tuz

1 — Düdüklü tencereye; (225) inci sahifede tarif edildiği veçhile tüyleri çıkarılmış, içi temizlenmiş ve tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve ayakları arkasına geçirilmiş ve tuzlanmış (Şekil: 34) üç adet semiz piliç. kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates, 3 yeşil biber, 4 silme çorba kaşığı tereyağ veya Sana, 1 kahve fincanı su ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi ortadan daha az hararetteki ateşe oturtarak, ancak 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

Not: Pilici, kuvvetli ateşte tencerenin düdüğünü öttürmek suretiyle 15 dakikada da pişirmek kabilse de, küçük ateşte buğularcasına pişirilen piliçler daha leziz ve nefîs olmaktadır.

699 — PİLİÇ DOMATESLİ (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 2110, bir kişiye: 703)

3 adet piliç
30 gram tereyağ veya Vita (4 çorba kaşığı)
500 gram domates (3 büyük)
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 4 silme çorba kaşığı tereyağı veya Vita koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa; (225) inci sahifede tarif edildiği veçhile yolunmuş içi temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve ayakları arkasına geçirilmiş (Şekil: 34) 3 semiz piliç katarak, piliçlerin her bir tarafları nar gibi oluncıya kadar tencere kapatılmadan küçükçe ateşte kızartmalı, sonra piliçlere; soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyükçe domates ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek ancak iki üç dakika kadar da kapaksız pişirdikten sonra, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye kuvvetli ateş vererek, piliçleri ancak beş dakika kuvvetli, sonra da ortadan daha az hararetteki ateşte olmak üzere 25 ilâ 30 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

700 — PİLİÇ BUĞULAMASI SEBZELİ (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 2425, bir kişiye: 808)

3 adet piliç
100 gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
200 » patlıcan (1 küçük)
150 » çalı fasulyesi
200 gram kabak (1 büyük)
150 » soğan (2 orta)
50 » dolmalık biber (2 adet)
200 » domates (1 büyük)
½ kahve fincanı su
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; sırasiyle, (255) inci sahifede tarif edildiği veçhile tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve kol, but, göğüs ve sırt olmak üzere parçalara bölünmüş (Şekil: 35) 3 semiz piliç, beş silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, soyulmuş ve küçük kesilmiş 1 domates, etrafının kılçıkları alınmış 150 gram çalı fasulyesi (Şekil: 39), halka doğranmış iki orta soğan; kazınmış dörde bölünmüş ve ikişer parmak genişliğinde parçalara kesilmiş birer adet kabak ve patlıcan, çekirdekleri çıkarılmış ve dörde bölünmüş 2 dolmalık biber, yarım kahve fincanı su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi, gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstteki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve düdük gibi sesler çıkarmaya baş-

ladıktan sonra hesap edilmek üzere piliç ve sebzeleri, ortadan daha azaltılmış ateşte 35 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, ıslımini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

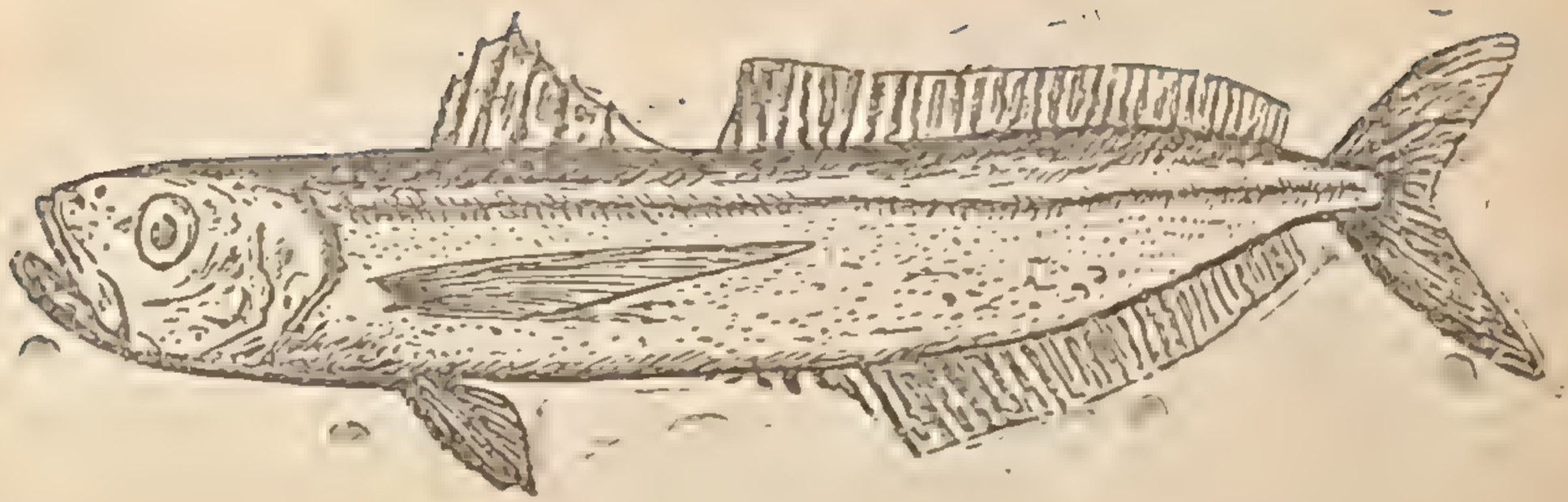
701 — PİLİÇ KIZARTMASI SEBZELİ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3100, bir kişiye: 1033)

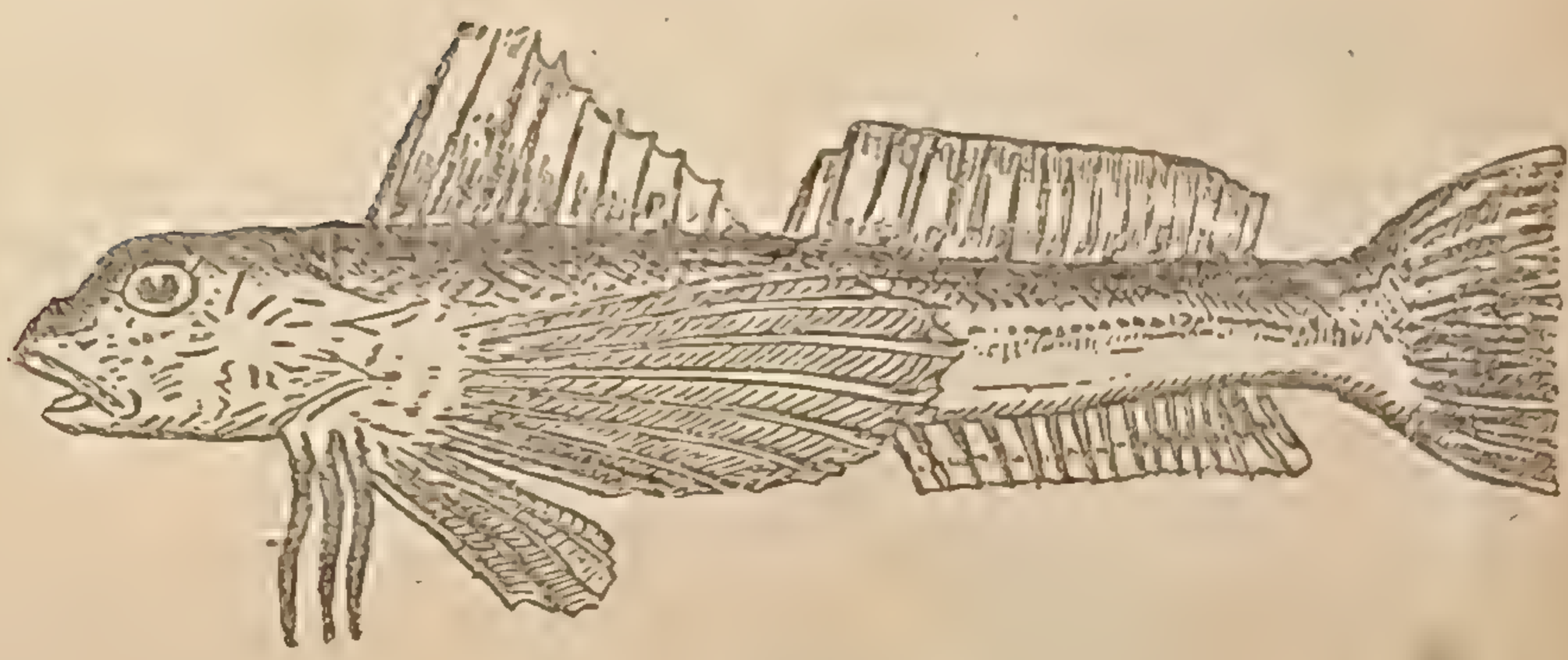
3	adet piliç	300	gram ayşekadın fasulyesi
150	gram sadeyağ veya Vita (7½ çorba kaşığı)	400	» domates (2 büyük)
		150	» kabak (1 orta)
200	» soğan (2 büyük)	4	dolmalık biber
100	» bamya	½	kahve fincanı su
200	» patlıcan (1 büyük)		Tuz

1 — Bir tencereye; yedi buçuk sılme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa, iki üç seferde olmak uzere etrafının kılçıkları alınmış 300 gram ayşekadın fasulyesini (Şekil: 39) atarak, her bir partiyi âzamî 2 dakika kadar pişirdikten sonra düdüklü tencerenin altına döşemeli, sonra ateşteki yağa; (255) inci sahifede tarif edildiği veçhile yolunmuş, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve kol, but, göğüs ve sırt olmak üzere parçalara bölünmüş (Şekil: 35) 3 adet semiz piliç atarak piliçlerin her bir tarafları nar gibi oluncıya kadar arada bir çevirmek suretiyle kızarttıktan sonra bunları da düdüklü tencerenin üstüne istiflemeli, sonra tenceredeki yağa; dörde bölünmüş. ikişer parmak enliliğinde doğranmış, tuzlanarak 15 dakika bir tarafa bırakılmış, sıkılmış ve yıkanmış 1 patlıcan ilâve ederek, patlıcanları da kızarttıktan sonra bunları da tencereye katmalı, son olarak da yağa; halka halka doğranmış 2 orta soğan atarak kızarttıktan sonra soğanları da tenceredeki yağı ile birlikte düdüklü tencereye katmalı, sonra da düdüklü tencereye; soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates, kazınmış dörde bölünmüş ve ikişer parmak genişliğinde parçalara kesilmiş 1 kabak, üstleri külâhvâri kesilmiş ve yıkanmış 100 gram bamya, çekirdekleri çıkarılmış ve dörde bölünmüş 4 dolmalık biber, yarım kahve fincanı su ile üç çeyrek çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

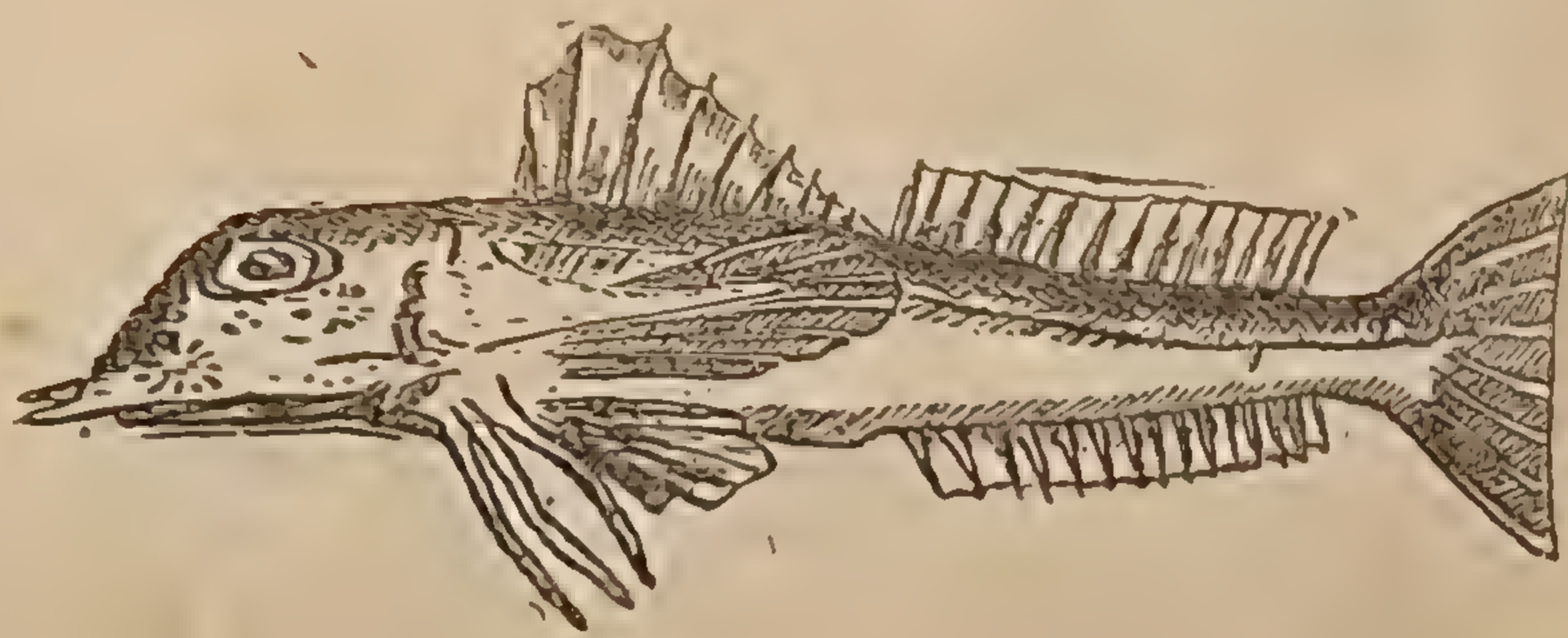
2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstteki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere piliçleri yarıya kadar azaltılmış ateşte 30 dakika pişirmeli, ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.



(Şekil: 85)
Lüfer Balığı



(Şekil: 86)
Hakiki Kırlangıç balığı



(Şekil: 87)
Adi Öksüz balığı

ZERREM YEGEN LOKANTASI, İstiklal Caddesi 24 - 1

702 — TAVUK SÖĞÜŞÜ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 1250-1500, bir kişiye: 416-500)

1 tavuk (1000-1200 gram)
8 bardak su
1 soğan ve havuç
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 8 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz, soyulmuş 1 orta soğan, kazınmış 1 havuç ile, (255) inci sahifede tarif edildiği veçhile yolunmuş ve ıçi temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş (Şekil: 34) 100 ilâ 1200 gram arası bir tavuk koyarak, tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstteki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ısılk gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere tavuğu, yarıya kadar azaltılmış ateşte aşağı yukarı 50 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra tavuğu tencereden çıkartmalı ve iyice soğuduktan sonra kol, but, göğüs ve sırt olmak üzere parçalara kesmeli (Şekil: 35) ve servis yapmalıdır. (Çok genç tavukları 40 dakikada pişirmek kabil olduğu gibi kartlarını da 1 saatte pişirmek mümkün olmaz).

703 — TAVUK HAŞLAMASI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 1710, bir kişiye: 570)

1 adet tavuk (1000-1200 gram)
7 bardak su
100 gram arpacık soğanı (10 adet)
200 » havuç (3 orta)
300 » sarı patates (2 büyük)
100 » kereviz kökü (1 orta)
½ kahve fincanı iç bezelye
½ » » pirinç
½ demet maydanoz
½ » kereviz yaprağı
Tuz

Not: Yukarıda gösterilen malzeme ile, (697) numarada tarif edildiği veçhile aynen piliş haşlaması gibi yapmalıdır. Ancak bunu, 30 dakika yerine 1 saat haşlamak icap eder.

704 — TAVUK YAHNİSİ (Düdüklüde)

Vasatî kalorisi: 2750, bir kişiye: 916)

2 adet yarka
100 gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)
600 » soğan (6 büyük)
500 » domates (3 büyük) veya
1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
¾ bardak su
Tuz, biber

1 — Düdüklüye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak

kızdırmalı, sonra bu yağa, (255) inci sahifede tarif edildiği veçhile, yolunmuş, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve kol, but, göğüs ve sırt olmak üzere parçalara bölünmüş (Şekil: 35) 2 yarka yâni genç tavuk ilâve ederek, tavuk parçaları pembemsi bir renk alıncıya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı, sonra tavuklara; yarım ay şeklinde ince doğranmış 6 büyük baş soğan ilâve ederek, soğanlar ölmüş bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle aşağı yukarı 10 dakika kavurmakta devam etmeli, sonr tencereye; soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyükçe domates veya yarım bardak suda hallolmuş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası, üç çeyrek bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve ederek, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdükten bol islim ve ısılk gibi sesler çıkmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere tavukları yarıya kadar azaltılmış ateşte 55 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

No:t Tavuklar kart olursa bunları yahni yapmak kabil olmaz ve tenceredki su çekerek, yanmasına sebebiyet verilmiş olunur.

705 — TAVUK MACAR USULÜ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3815, bir kişiye: 1271)

2	adet yarka	1	kahve fincanı domates salçası (Tercihan TAMEK)
100	gram sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)	2	kahve kaşığı kırmızı biber
300	» soğan (3 büyük)	2	dolmalık biber
500	» domates (3 büyük) veya	¾	bardak su
			Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 5 silme çora kaşığı sadeyağ veya Vita ile küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan koyarak 5 dakika kavurmalı, sonra soğanlara; (255) inci sahifede tarif edildiği veçhile yolunmuş, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş (Şekil: 31, 32, 33), yıkanmış ve kol, but, göğüs ve sırt olmak üzere parçalara bölünmüş (Şekil: 35) 2 adet yarka yâni çok genç tavuk parçalarını ilâve ederek, tavukları da soğanlarla 5 dakika kadar kavururcasına pişirdikten sonra bunlara; soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyükçe domates veya yarım bardak suda hallolmuş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 kahve kaşığı kırmızı biber, çekirdekleri çıkarılmış ve dörde bölünmüş 2 dolmalık biber (yoksa kuru kırmızı

dolmalık biber), üç çeyrek bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz katarak, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi, gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdükten bol islim ve ıslık gibi sesler çıkmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere tavukları, yarıya kadar azaltılmış ateşte 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra yanında Macar hamuru olduğu halde servis yapmalıdır. (Tavukların senesini doldurmamış piliç ile tavuk arası olması şarttır. Aksi takdirde bunları pişirmek kabil olmaz).

Not: Macar hamurunun yapılışı (367) numaralı reçetemizin altında tarif edilmiştir.

706 — ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 1925, bir kişiye: 641)

1500	gram taze bakla	½	demet nane
225	» zeytinyağı (1 bardak)	1	çorba kaşığı toz şekeri
3	demet taze soğan	½	adet limon suyu
1	» dereotu		Tuz

1 — Düdüklü tencereye; uçları alınmış ve sıyırmak suretiyle etrafının kılçıkları alınmış (Şekil: 39), yıkanmış ve iyice süzülmüş 1500 gram bakla, 1 bardak zeytinyağı, 1 çorba kaşığı tuz, yarım adet limon suyu, yarım parmak boyunda parçalara kesilmiş 3 demet (15 adet) taze soğan, 1 demet dereotu, yarım demet nane ile 1 çorba kaşığı da toz şeker ilâve ederek, tencerede harmanlamak suretiyle hepsini birbirine karıştırmalı ve tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere baklaları yarıya kadar azaltılmış ateşte 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

707 — SADEYAĞLI TAZE BAKLA (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2055, bir kişiye: 685)

1500	gram taze bakla	1	demet taze soğan (5 adet)
140	» sadeyağ veya Vita (7 çorba kaşığı)	½	çorba kaşığı toz şeker
		½	limon suyu
200	» kuzu eti	1	demet dereotu
150	» soğan (2 orta)		Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 7 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita,

küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ile, kemikli olarak kuşbaşı doğranmış 400 gram kuzu eti koyarak, etler hafif bir renk almıcıya kadar aşağı yukarı 10 dakika, arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra etlere; uçları alınmış ve sıyırmak suretiyle etrafının kılçıkları alınmış (Şekil: 39), yıkanmış ve iyice süzülmüş 1500 gram taze bakla, 1 çorba kaşığı tuz, yarım limon suyu, yarım çorba kaşığı toz şeker, kıyılmış 1 demet tereotu yarım parmak boyunda kesilmiş 1 demet taze soğan koyarak, hepsini harmanlarcasına karıştırmalı ve düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye gayet kuvvetli ateş vererek, düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere baklaları, yarıya kadar azaltılmış ateşte 45 dakika kadar pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

708 — KIYMALI BAMYA (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 1430, bir kişiye: 476)

750	gram	bamya	150	gram	kıyma
100	»	sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)	3	adet	yeşil biber
			1	küçük	limon suyu
250	»	soğan (3 büyük)	2½	bardak	su veya et suyu
300	»	domates (2 orta)			Tuz

1 — Düdüklü tencereye; sırasiyle, tepeleri külâhvâri sivri kesilmiş 750 gram bamya (Şekil: 44), iki buçuk bardak su, 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan, soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 orta domates, 150 gram kıyma, 3 adet yeşil biber, 1 küçük limon suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere bamyaları, yarıya kadar azaltılmış ateşte 25 ilâ 30 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

709 — KABAK BAYILDI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2875, bir kişiye: 958)

1250	gram kabak	9	diş sarımsak
220	» zeytinyağı (1 bardak)	1½	tatlı kaşığı toz şeker
400	» soğan (4 büyük)	1	demet maydanoz
400	» domates (2 büyük)	1	bardak su
			Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 1 bardak zeytinyağı koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa yarım ay şeklinde ince doğranmış 4 büyük baş soğan ilâve ederek soğanlar hafifçe pembemsi bir renk alıncıya kadar kavurmalı, sonra bunlara; soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates, iç kabukları soyulmuş 9 diş sarımsak, bir buçuk tatlı kaşığı toz şeker, kıyılmış 1 demet maydanoz, 1 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile; kazınmış uzunluklarına dörde bölünmüş, çekirdek kısımları hafifçe alınmış ve ikişer parmak eninde küçük parçalara kesilmiş 1250 gram da kabak ilâve ederek, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye gayet kuvvetli ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, kabağı, yarıya kadar azaltılmış ateşte 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı, soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

710 — KABAK MUSAKKASI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 1710, bir kişiye: 570)

1250	gram kabak	¾	kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
100	» sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)	1½	bardak su veya et suyu
250	» soğan (3 orta)	¼	demet nane
150	» kıyma	1	kahve kaşığı kırmızı biber
400	» domates (2 büyük) veya	1	demet dereotu
			Tuz

1 — Düdüklüye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 orta baş soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra soğanlara; 150 gramı kıyma ve beş dakika sonra da soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates veya yarım bardak suda hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 küçük bardak su, her ikisi de kıyılmış bir

çeyrek demet nane, 1 demet dereotu, 1 kahve kaşığı kırmızı biber, kazınmış, uzunluklarına dörde bölünmüş çekirdek kısımları hafifçe alınmış ve iki parmak eninde küçük parçalara kesilmiş 1250 gram kabak ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye; gayet kuvvetli ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, musakkayı yarıya kadar azaltılmış ateşte 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

711 — ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3160, bir kişiye: 1053)

6 adet büyükçe enginar
20 » arpacık soğanı
200 gram sarı patates (3 büyük)
150 » havuç (3 küçük)
330 » zeytinyağı (1½ bardak)
½ bardak enginarların unlu suyu
½ büyük limon suyu
½ çorba kaşığı toz şeker
Tuz
Enginarların ayıklandığı su:
10 bardak su
2 silme çorba kaşığı un
1 adet limon suyu

1 — Bir adet büyükçe tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı un ile 1 adet de büyükçe limon suyu koyduktan sonra iyice bir karıştırmalı, sonra bu un ve limonlu suya; soyulmuş 20 adet arpacık soğanı, yine soyulmuş ve dörde bölünmüş 3 küçükçe sarı patates, üstü kazınmış ve ikiye bölünmüş 3 küçükçe havuç ile, körpe ise yaprakları teker teker koparılmak ve alt tarafı orta kısmından kesilmek ve içinin tüylü kısmı hafifçe alınmak (Şekil: 41), kart ise üst ve yanları elma soyar gibi soyulmak ve içi tas gibi bir hal alıncıya kadar tüyleri kaşıkla çıkarılmak (Şekil: 42) suretiyle yaprak ve içleri ayıklanmış altı büyük enginar ilâve etmelidir. (Her enginar soyulur soyulmaz derhal suya atılmalıdır).

2 — Sonra tenceredeki enginarları un ve limonlu sudan çıkararak, bunları yan yana olmak üzere düdüklü tencereye yerleştirdikten sonra, bunlara yine tenceredeki bütün soğan, patates ve havuçları katmalı, sonra da bunlara, bir buçuk bardak zeytinyağı, yarım adet limon suyu, yarım çorba kaşığı toz şeker, üç çeyrek çorba kaşığı tuz ile yarım bardak da enginarların içine ayıklandıkları un ve limonlu sudan katarak tencerenin kapağını kapatmalıdır.

3 — Sonra düdüklü tencereyi kuvvetli ateşe oturtarak; üstteki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkartmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, enginarları, yarıya kadar azaltılmış ateşte körpe ise 20, kart ise 35 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra kapağını açarak iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır. (Arzu edilirse, tabağa alınmış enginarlara, kıyılmış yarım demet de tereotu ilâve etmelidir).

712 — SADEYAĞLI ENGİNAR (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 1760, bir kişiye: 586)

6 büyük enginar
140 gram sadeyağ veya Vita (7 çorba kaşığı)
100 » soğan (1 büyük)
200 » kuzu eti
1 bardak enginarların unlu suyu
Tuz
Enginarların ayıklandığı su:
10 bardak su
2 silme çorba kaşığı un

1 — Bir büyük tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı un ile 1 adet de limon suyu koyduktan sonra, iyice bir karıştırmalı, sonra da bu un ve limonlu suya; körpe ise, yaprakları teker teker koparılmak ve alt tarafı orta kısmından kesilmek suretiyle içinin tüylü kısmı hafifçe alınmak (Şekil: 41); kart ise, üst ve yanları elma soyar gibi soyulmak ve içi taş gibi bir hal alıncıya kadar tüyleri kaşıkla çıkarılmak (Şekil: 42) suretiyle yaprak ve içleri ayıklanmış ve ortalarından ikiye kesilmiş 6 büyükçe enginar katarak, enginarları bu un ve limonlu su içinde bir tarafa bırakmalıdır. (Her enginar soyulur soyulmaz derhal un ve limonlu suya atılmalıdır).

2 — Sonra düdüklü tencereye; 7 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük kesilmiş 1 büyük soğan ile kuşbaşı doğranmış 200 gram kuzu eti koyarak, etleri hafif bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra etlere; yarım çorba kaşığı tuz ile, ayıklanmış, un ve limonlu su içinde bırakmış olduğumuz

enginarları iyice süzülmüz olarak ilâve ettikten sonra bunlara 1 bardak da enginarların içinde bırakıldığı un ve limonlu sudan katmalı ve düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

3 — Sonra tencereye; gayet kuvvetli ateş vererek, düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, enginarları, yarıya kadar azaltılmış ateşte, körpe ise, 20 kart ise 35 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

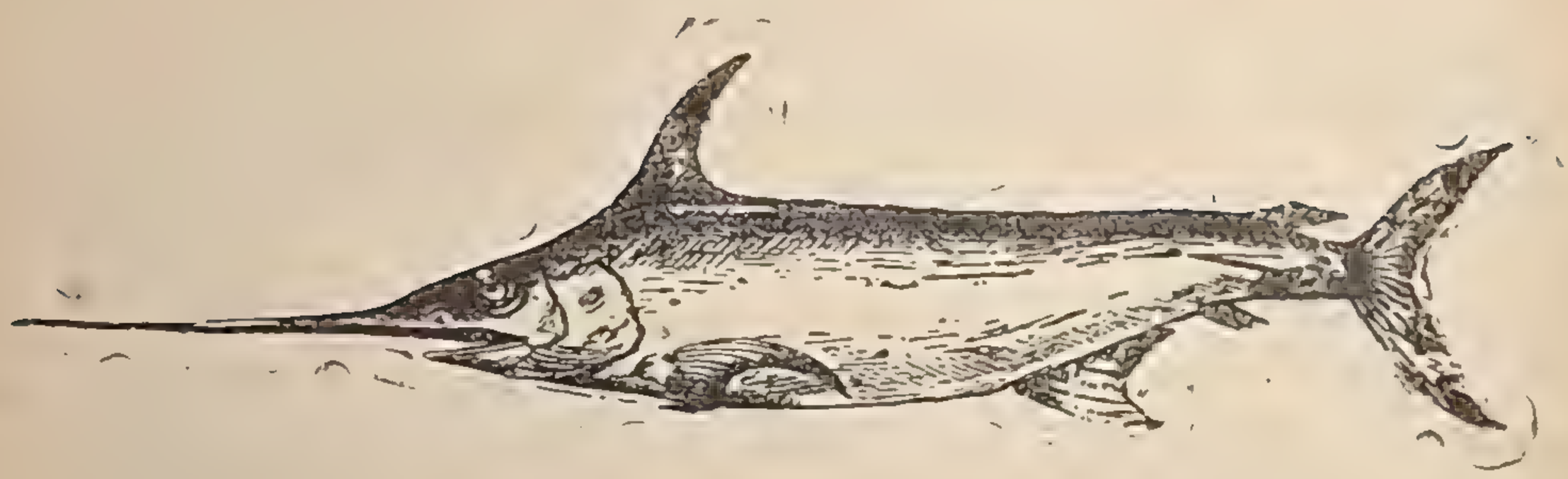
713 — ZEYTİNYAĞLI ÇALI ve AYŞEKADIN Fasulyesi (Düdükte)

(Vasatî kalorisi: 2740, bir kişiye: 913)

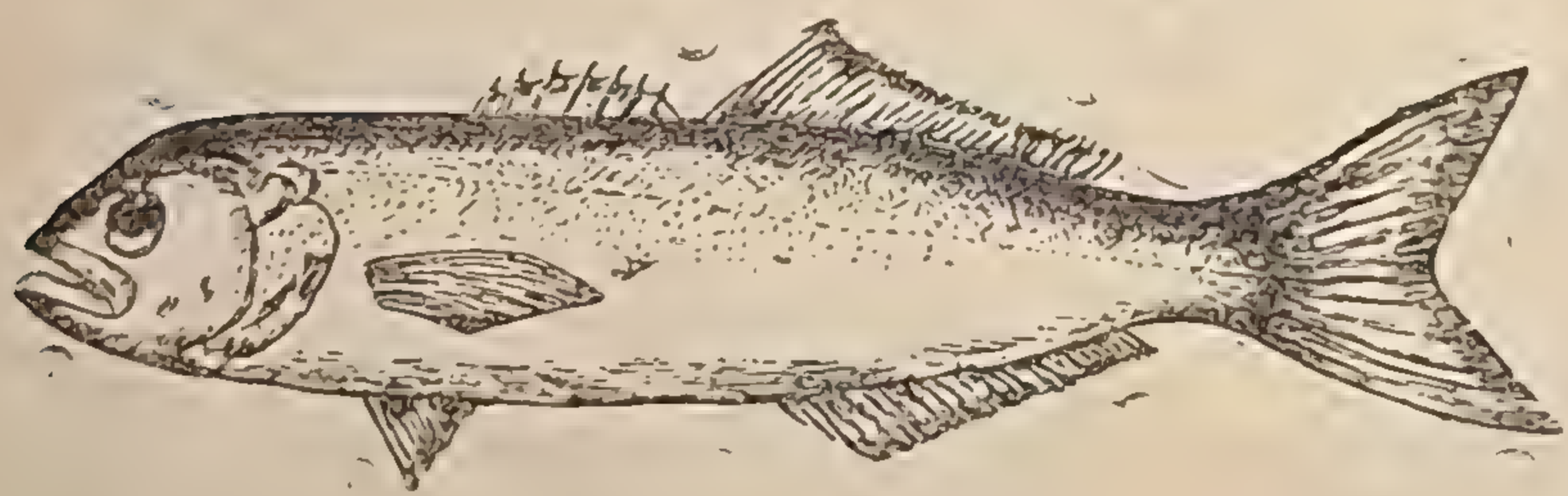
1250 gram çalı veya ayşekadın fasulyesi
225 » zeytinyağı (1 bardak)
250 » soğan (3 orta)
40 gram domates (2 büyük)
1 doluca tatlı kaşığı toz şeker
150 gram havuç (3 orta)
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; küçük doğranmış 3 orta baş soğan, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates, yarım çorba kaşığı tuz koyarak, avuçla mıncıklamak suretiyle iyice ezilmelerini temin etmeli, sonra da bunlara; yanlarındaki kılçıkları bıçakla sıyrılmak suretiyle alınmış (Şekil: 39) ve ortalarından ikiye bölünmüş ve yıkanmış kart olmıyan 1250 gram çalı veya ayşekadın fasulyesi ilâve ederek, uvalarcasına bunları tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra bunlara; üstü kazınmış, ikiye bölünmüş ve birer parmak eninde doğranmış 3 havuç, 1 bardak zeytinyağı ile 1 tatlı kaşığı da toz şeker ilâve etmeli ve düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi, gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkardıktan sonra hesap edilmek üzere, fasulyeleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte 45 dakika pişirmeli, sonra ateşten alarak islimini boşaltmalı ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.



(Şekil: 88)
Kılıç balığı



(Şekil: 89)
İstavrit balığı

(Şekil: 90)
Kaya balığı

(Şekil: 91)
Uskumru balığı

714 — ETLİ TAZE ÇALI ve AYŞEKADIN Fasulyesi (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 1840, bir kişiye: 613)

1250	gram çalı veya ayşekadın fasulyesi	300	» soğan (3 büyük)
100	» sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)	200	» koyun eti
		300	» domates (2 orta)
			Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan ile, kemikli kuşbaşı doğranmış 200 gram koyun eti koyarak, etler hafif bir renk alıncıya kadar aşağı yukarı 10 dakika, arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra etlere; bıçakla sıyırılmak suretiyle etrafının kılçıkları alınmış (Şekil: 39), yıkanmış ve iyice süzülmüş 1250 gram çalı veya ayşekadın fasulyesi, soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 orta domates ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye yüksek hararette ateş vererek, düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, fasulyeleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte 50 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

715 — ZEYTİNYAĞLI BARBUNYE FASULYESİ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2805, bir kişiye: 935)

1500	gram barbunya fasulyesi	220	gram zeytinyağı (1 bardak)
200	» dolmalık biber	2½	bardak su
250	» soğan (3 orta)	1	tatlı kaşığı toz şeker
400	» domates (2 büyük)		Tuz

1 — Düdüklü tencereye; ayıklanarak tane haline getirilmiş 1500 gram taze barbunye fasulyesi, küçük doğranmış 200 gram dolmalık biber, çok küçük doğranmış 3 orta baş soğan, kabukları çıkarılmış ve küçük kesilmiş 3 büyükçe domates, 1 bardak zeytinyağı, iki buçuk bardak su, 1 tatlı kaşığı toz şeker ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra düdüklü tencereyi kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere fasulyeleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte 30 dakika pişirmeli, sonra ateşten alarak islimini boşaltmalı ve iyice soğuttuktan sonra servis yapmalıdır.

716 — PATLICAN SİLKMESİ ÇİĞDEN (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2000, bir kişiye: 666)

1250 gram patlıcan
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
250 » kıyma
400 gram domates (2 büyük)
5 adet yeşil biber
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; alaca tâbir edilen şekilde yâni birer parmak genişliğinde kabuk bırakmak ve birer parmak genişliğinde tıraş etmek suretiyle kabuğu soyulmuş, ortasından uzunluklarına doğru ikiye bölünmüş ve ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 1250 gram patlıcan, küçük doğranmış 3 orta baş soğan, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates, 250 gram kıyma, 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, 5 adet yeşil biber ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerede harmanlamak suretiyle hepsini birbirlerine karıştırmalı ve düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi yüksek hararetteki ateşe oturtarak, üstteki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere patlıcanları yarıya kadar azaltılmış ateşte 25 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

717 — YAZ TÜRLÜSÜ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2000, bir kişiye: 666)

400 gram taze fasulye
400 » kabak
400 » patlıcan
150 » bamya
400 » domates (2 büyük)
300 » soğan (3 büyük)
50 gram dolmalık biber
200 » kuzu eti
140 » sadeyağ veya Vita (7 çorba kaşığı)
½ bardak su
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 7 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük kesilmiş 3 büyük soğanı, kemikli olarak kuşbaşı doğranmış 200 gram kuzu eti koyarak, etler hafif bir renk almıcıya kadar aşağı yukarı 10 dakika, arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra etlere; etrafının kılçıkları alınmış (Şekil: 39) ve enine ikiye kesilmiş 400 gram çalı veya ayşekadın fasulyesi, kazınmış, dörde bölünmüş ve ikişer parmak eninde küçük kesilmiş 400 gram kabak, alaca soyulmuş, yine dörde bölünmüş ve ikişer parmak eninde doğranmış 400 gram patlıcan, üstleri külâhvâri sivri kesilmiş (Şekil: 44) 150 gram bamya, soyulmuş ve küçük

kesilmiş 2 büyük domates, çekirdekleri çıkarılmış ve dörde bölünmüş 50 gram dolmalık biber, yarım bardak su veya et suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye, yüksek hararette ateş vererek, düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, türlüyü, yarıya kadar azaltılmış ateşte 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

718 — KIYMALI SEMİZOTU (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 1750, bir kişiye: 583)

2000	gram semizotu	250	gram soğan (3 orta)
110	» sadeyağ veya Vita (5½ çorba kaşığı)	250	» domates (2 orta) veya ½ kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
35	» pirinç (½ kahve fincanı)		Tuz
150	» kıyma		

1 — Düdüklü tencereye; 5½ silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük doğranmış 3 orta baş soğan koyarak, soğanları 7 dakika kavurmalı, sonra bunlara 150 gram kıyma, beş dakika sonra da soyulmuş ve küçük doğranmış iki orta domates veya 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, kök kısımları kesilmek suretiyle ayıklanmış, üç beş su yıkanmış ve iyice süzülmüş 2000 gram semizotu, yarım çorba kaşığı tuz ile, taşları ayıklanmış yarım kahve fincanı da pirinç ilâve ederek, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye yüksek hararette ateş vererek, üstteki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere semizotlarını yarıya kadar azaltılmış ateşte 15 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

719 — ETLİ EBEGÜMECİ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 1852, bir kişiye: 617)

2000	gram Ebegümeci	250	gram soğan (3 orta)
250	» kuzu döşü	½	kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
35	» pirinç (½ kahve fincanı)	1	kahve fincanı su
110	» sadeyağ veya Vita (5½ çorba kaşığı)		Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 5½ silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük doğranmış 3 orta baş soğan, 250 gram kuşbaşı doğranmış kuzu eti

veya dökü koyarak, etler hafif bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika, arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra bunlara; 1 kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası; yaprakları teker teker koparılmak suretiyle ayıklanmış,, bol suda yıkanmış ve iyice süzülmüş 2000 gram ebegümeci, yarım çorba kaşığı tuz ile, taşları ayıklanmış yarım kahve fincanı da pirinç ilâve ederek düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra ateşin hararetini sonuna kadar arttırarak, üstteki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere ebegümecini, yarıya kadar azaltılmış ateşte 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

720 — ZEYTİNYAĞLI PIRASA (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3205, bir kişiye: 1068)

2000	gram pırasa	¼	bardak su
280	» zeytinyağı (1 bardak)	1	tatlı kaşığı toz şeker
100	» havuç (2 küçük)		Tuz
30	» pirinç (½ kahve fincanı)	1	adet limon (yanında)

1 — Düdüklü tencereye; 1 bardak zeytinyağı, bir çeyrek bardak su, yeşil tarafları atılmış ve yarım parmak uzunluğunda parçalara doğranmış ve üst kabuklarından bir yaprağı soyulmuş ve yıkanmış 2000 gram pırasa, kazınmış ve meyilli olarak uzunca kesilmiş 2 havuç, yıkanmış yarım kahve fincanı pirinç, 1 tatlı kaşığı toz şeker ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye yüksek hararette ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, pırasayı, yarıya kadar azaltılmış ateşte 20 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşlttıktan sonra kapağını açarak, soğuduktan sonra tabağa almalı ve yanında limon olduğu halde servis yapmalıdır.

721 — KIYMALI PIRASA (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 1757, bir kişiye: 585)

2000	gram pırasa	150	gram soğan (2 orta)
100	» sadeyağ veya Vita (5 çorba kaşığı)	200	» » kıyma
		½	bardak su veya et suyu
			Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita,

küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra buna; 200 gram kıyma ve beş dakika sonra da, fazla yeşil tarafları atılmış. bir sırası soyulmuş, yarım parmak boyunda küçük kesilmiş, yıkanmış ve iyice süzülmüş 2000 gram pırasa, yarım bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye yüksek hararette ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, pırasaları, yarıya kadar azaltılmış ateşte 20 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

722 — KEREVİZ ZEYTİNYAĞLI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2700, bir kişiye: 900)

2000	gram kereviz	220	gram zeytinyağı (1 bardak)
250	» arpacık soğanı (25 adet)	2	bardak su
150	» havuç (2 orta)	1	adet limon şuyu
			Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 2 bardak su, 1 adet limon suyu koyduktan sonra, 2000 gram kereviz kökünü teker teker soymak (Şekil: 47) ve dörde kesmek suretiyle tencereye ilâve etmeli, sonra da bunlara; soyulmuş 25 adet arpacık soğanı, kazınmış, dörde bölünmüş ve ortalarından ikiye kesilmiş 2 orta havuç, 1 bardak zeytinyağı ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye; yüksek hararette ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, kerevizleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

723 — TERBİYELİ KEREVİZ KUZU ETLİ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2210, bir kişiye: 736)

2000	gram kereviz kökü		Terbiyesi:
120	» sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)	2	yumurta
		½	limon suyu
200	» kuzu eti	½	bardak kerevizin suyu
150	» soğan (2 orta)		
	2 bardak su		
	Tuz		

1 — Düdüklü tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita. küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ile, kemikli olarak kuşbaşı doğranmış

200 gram kuzu eti koyarak, etler hafif bir renk almıcıya kadar aşağı yukarı 10 dakika, arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra tencereyi ateşten alarak buna sırasiyle, 2 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, teker teker ayıklamak, bir parmak kalınlığında yarım ay şeklinde kesmek (Şekil: 47) ve derhal tencereye atmak suretiyle 2000 gram da kereviz kökü ilâve etmeli ve düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi yüksek hararetteki ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve küçük ateşe oturtmalıdır.

3 — Diğer taraftan da bir kuşaneye; 2 yumurta ile yarım limon suyu koyarak üç beş defa karıştırdıktan sonra bunlara; 1 kepçe kadar kaynamakta olan kereviz suyundan azar azar katmalı, sonra da bu terbiyeyi küçük ateşteki kerevizlere ilâve ederek ancak bir iki dakika daha ateşte bıraktıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

724 — KAPISKA ETLİ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3005, bir kişiye: 1001)

1500	gram lâhana	300	gram domates (2 orta) veya
300	» soğan (3 büyük)	½	kahve fincanı tuzsuz domates salçasi (Tercihan TAMEK)
160	» sadeyağ veya Vita (8 çorba kaşığı)	1	kahve fincanı su veya et suyu
300	» koyun döşü	2	sivri, kırmızı biber
			Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 8 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan ile kuşbaşı kesilmiş 300 gram yağlı koyun döşü koyarak, etlerin hafif rengi dönünciye kadar aşağı yukarı 10 dakika arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı sonra tencereye; koçan ve sert tarafları çıkarılmış, küçük doğranmış, yıkanmış ve süzülmüş 1500 gram lâhana, soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 orta domates veya üç çeyrek kahve fincanı su içinde hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 kahve fincanı su veya et suyu, 2 sivri kırmızı biber ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye yüksek hararette ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere kapıskayı, yarıya kadar azal-

tılmış ateşte 50 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

Not: Bazı lâhana cinsleri fazla su salmaları neticesinde suluca olmaktadır. O takdirde kapıskayı bir müddet kapaksız kaynatmak suretiyle bir kısım suyunun tebahhur etmesini temin etmelidir.

725 — ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3750, bir kişiye: 1250)

500	gram havuç	280	gram zeytinyağı (1¼ bardak)
500	» kereviz kökü	2	bardak su
500	» sarı atates	½	limon suyu
500	» arpacık soğanı (40 adet)		Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 2 bardak su, yarım adet büyükçe limon suyu koyduktan sonra bu limonlu suya, sırasiyle, soyulmuş ve ortalarından ikiye kesilmiş 500 gram kereviz kökü (Şekil: 47), kazınmış, ortalarından ikiye kesilmiş 500 gram havuç, soyulmuş ve ortalarından ikiye kesilmiş büyükçe 500 gram sarı patates, soyulmuş 500 gram arpacık soğanı, bir bir çeyrek bardak zeytinyağı ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye yüksek hararette ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, türlüyü, yarıya kadar azaltılmış ateşte 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

726 — KURU FASULYE PİLÂKİSİ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3935, bir kişiye: 1311)

400	gram kuru fasulye (2 bardak)	200	gram domates (1 büyük)
280	» zeytinyağı (1¼ bardak)	8	diş sarmısak
100	» sarı patates (1 orta)	1	tatlı kaşığı toz şeker
75	» kereviz kökü (1 orta)	3	bardak su
75	» havuç (1 orta)	½	demet maydanoz
150	» soğan (2 orta)		Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 12 saat soğuk suda yatırılmış ve süzülmüş 400 gram kuru fasulye, soyulmuş ve küçük doğranmış 1 orta patates, yine soyulmuş ve küçük doğranmış 1 orta baş kereviz kökü, kazınmış ve ufak doğranmış 1 orta havuç, küçük kesilmiş 2 orta baş soğan yine

soyulmuş, çok küçük doğranmış 1 büyük domates (salça kullanmamalıdır), iç kabukları soyulmuş 8 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı toz şeker, yarım çorba kaşığı tuz, bir bir çeyrek bardak zeytinyağı ile 3 bardak da su koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtarak, üstteki düdük yukarıya fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere fasulyeleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte 25 ilâ 35 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı, kıyılmış yarım deemet maydanoz ilâve ederek iyice soguduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Normal fasulyenin 25 dakika zarfında pişmeleri icap eder. Ancak bazı cinslerin 40 ilâ 50 dakikada pişmekte olduğu çok defa görülmüştür).

Not: Düdüklüde pişen fasulyeler gaz yapmamaktadır. Bu itibarla fasulyeleri bir müddet haşlayıp suyunu süzmeğe ihtiyaç yoktur.

727 — ETLİ KURU FASULYE (Düdüklüde)

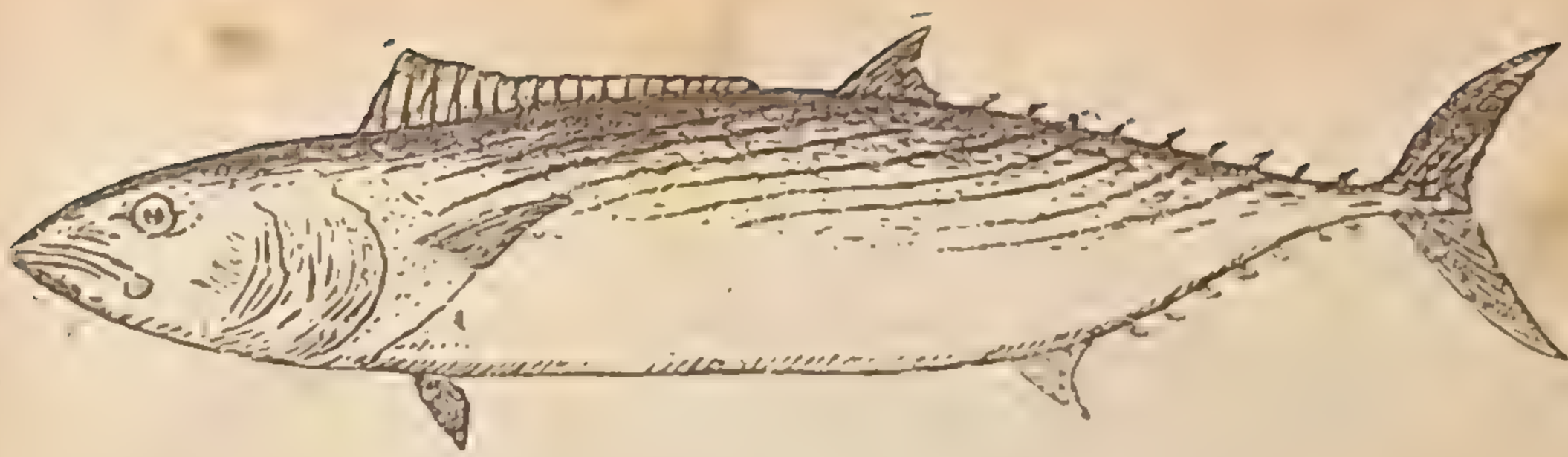
(Vasatî kalorisi: 3115, bir kişiye: 1038)

400 gram fasulye (2 bardak)
250 » koyun döşü
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
300 » soğan (3 büyük)
500 gram domates (3 büyük) veya
100 » tuzsuz domates salçası (1 kahve fincanı)
(Terçihan TAMEK)
3 bardak su veya et suyu
2 sivri kırmızı biber
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan ile, kuşbaşı doğranmış 250 gram koyun döşü koyarak, etlerin hafif renkleri dönünciye kadar aşağı yukarı 10 dakika kavurmalı, sonra etlere; soyulmuş ve küçük kesilmiş 3 büyükçe domates veya 1 bardak su içinde hallolmuş 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 3 bardak su veya et suyu, 2 sivri kırmızı biber, yarım çorba kaşığı da tuz ile, on iki saat suda ıslatılmış ve süzülmüş 400 gram da kuru fasulye ilâve ederek, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye yüksek hararette ateş verecek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da, bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, fasulyeleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte 50 dakika pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

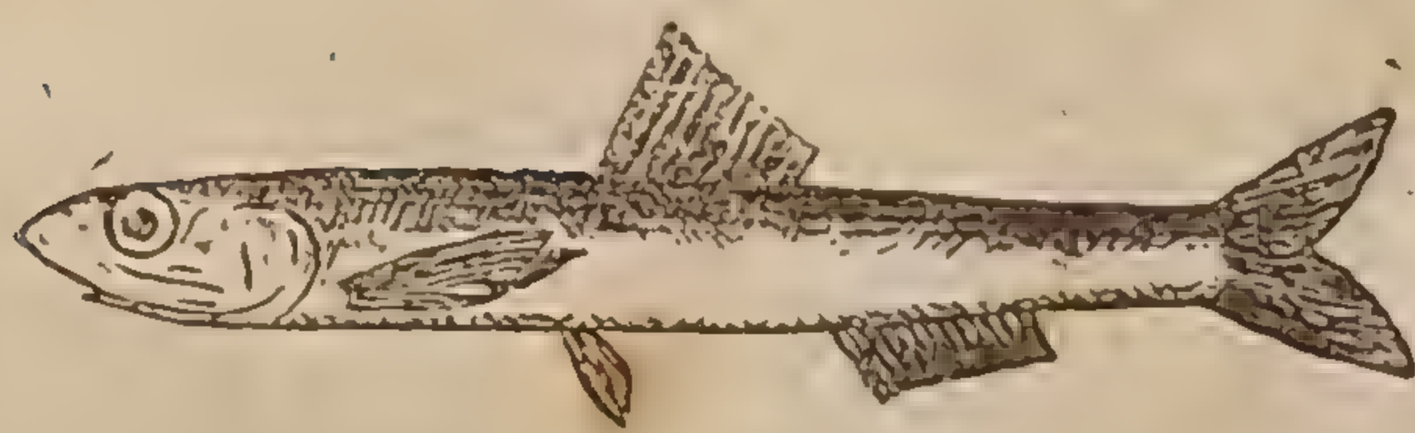
Not: Düdüklüde pişen fasulyeler gaz yapmamaktadır. Bu itibarla fasulyeleri bir müddet haşlayıp suyunu süzmeğe ihtiyaç yoktur.



(Şekil: 92)
Palamut balığı

(Şekil: 93)
Gümüş balığı

(Şekil: 94)
Sardalya balığı



(Şekil: 95)
Hamsı balığı

(Şekil: 96)
İzmarit balığı

728 — KURU BARBUNYA FASULYESİ ZEYTİNYAĞLI (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 4010, bir kişiye: 1338)

400 gram kuru barbunya fasulyesi
300 » soğan (3 büyük)
400 » domates (2 büyük) veya
3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
280 gram zeytinyağı (1¼ bardak)
250 » havuç (2 orta)
3 bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

Not: Yukarıda gösterilen malzeme ile, (726) numarada tarif edildiği veçhile aynen kuru fasulye pilâkısi gibi yapmalıdır.

729 — ETLİ NOHUT (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 3159, bir kişiye: 1053)

400 gram nohut
250 » koyun döşü
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
300 » soğan (3 büyük)
500 gram domates (3 büyük) veya kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
3 bardak su
2 sivri kırmızı biber
Tuz

Not: Yukarıda gösterilen malzeme ile, (727) numarada tarif edildiği veçhile aynen etli kuru fasulye gibi yapmalıdır. Ancak nohutları bir gece evvelinden ıslatırken bunlara 1 çorba kaşığı da tuz ilâve etmek icap eder.

730 — KIYMALI MERCİMEK (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 2910, bir kişiye: 970)

400 gram siyah mercimek
120 » sadeyağ veya Vita (6 çorba kaşığı)
300 » soğan (3 büyük)
200 » yağlıca kıyma
400 gram domates (2 büyük) veya
3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
4½ bardak su
1 kahve kaşığı karabiber
Tuz

1 — Düdüklü tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra bu soğanlara; 200 gram yağlıca kıyma ve beş dakika sonra da, soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates veya üç çeyrek bardak suda hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, dört buçuk bardak su, 1 kahve kaşığı karabiber, yarım çorba kaşığı tuz ile, on saat suda ıslatılmış, yıkanmış ve bir tencere içinde kaynamakta olan suya atarak beş dakika haşlanmış ve süzülmüş 400 gram da siyah mercimek ilâve ederek, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye yüksek hararette ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere mercimekleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte 25 ilâ 45 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak, islimini başalttıktan sonra servis yapmalıdır. (Normal surette mercimeklerin 20 dakikada pişmeleri icap ederse de, bazı cinslerin hattâ 45 dakikada güç pişmekte oldukları görülmüştür).

Not: Mercimekleri 5 dakika haşlamadan, doğrudan doğruya düdüklüye atmak suretiyle pişirmek de kabildir. Ancak o takdirde mercimekler çok esmer bir renk arz ederler.

731 — FAVA: KURU BAKLA EZMESİ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3050, bir kişiye: 1016)

500 gram kuru bakla
110 » zeytinyağı (½ bardak)
300 » soğan (3 büyük)
½ tatlı kaşığı toz şeker
7 bardak su
1 demet dereotu
Tuz
Üstüne:
60 gram zeytinyağı (1 kahve fin.)
½ adet limon (arzuya bağlı)

1 — Düdüklü tencereye; sadece yıkanmış 500 gram kuru bakla, dörde bölünmüş 3 büyük baş soğan, yarım bardak zeytinyağı, yarım tatlı kaşığı toz şeker, yedi bardak su ile, yarım çorba kaşığı da tuz koyarak tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereyi kuvvetli ateşe oturtarak, üstteki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere baklaları yarıya kadar azaltılmış ateşte 1 saat pişirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalıdır.

3 — Sonra tenceredeki baklaları bir süzgeç veya kevgire alarak, üstlerine bir kaşıkla iyice bastırmak ve sürtmek suretiyle bütün baklaların kevgirden püre halinde çıkmasını temin etmeli (Şekil: 3), sonra da bu püre halindeki baklalara, kıyılmış bir demet de dereotu ilâve ederek iyice ir karıştırdıktan sonra tepsi veya çukur bir kaba dökmeli ve iyice soğuduktan sonra parçalara keserek tabağa almalı ve üstüne bir kahve fincanı zeytinyağı gezdirdikten sonra yanında dilimlere kesilmiş limon olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Baklalar kevgirden geçirildikten sonra bir taşım kaynatmak suretiyle tabakta dondurulacak olursa kesime daha elverişli olur.

732 — SADE PİLÂV (Düdüklüde)

(Vasati kalorisi: 2730, bir kişiye: 910)

506 gram pirinç (2 bardak)
825 » su veya et suyu (2½ bardak)
150 gram tereyağ veya Sana (7½ çorba kaşığı)
Tuz

1 — Bir tepsiye: taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak pirinç, iki silme çorba kaşığı tuz ile, iyice üstlerini kaplıyabilecek kadar sıcakça su koyduktan sonra, su soğuyuncıya kadar aşağı yukarı iki saat pirinçleri tuzlu suda yatırmalı, sonra suyunu dökerek pirinçlerden duru bir su çıkıncıya kadar üç beş defa bol suda yıkamalı ve iyice süzülmeye bırakmalıdır.

2 — Sonra düdüklüye; 7½ silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana koyarak, yakmadan hafifçe kızdırmalı, sonra bu yağa; süzülmeye bırakmış olduğumuz pirinçleri ilâve ederek durmadan karıştırmak suretiyle kuvvetli ateşte 10 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş pirinçlere, iki buçuk bardak sıcak su veya et suyu ile bir silme çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

3 — Sonra tencereye yüksek hararette ateş vererek üstündeki düdükten bol islim çıkmaya başlayıncaya kadar, 4 âzamî 5 dakika kuvvetli ve 20 dakika da gayet küçük ateşte olmak üzere ceman 25 dakika pişirmeli, ateşten alarak 15 dakika bir tarafa bırakmalı, kapağını açmalı, iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

(Şekil: 97)
İskorpit balığı

733 — PİLÂV DOMATESLİ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2850, bir kişiye: 950)

500 gram pirinç (2 bardak)
500 » su veya et suyu (2 bardak)
150 gram tereyağ veya Sana (7½ çorba kaşığı)
400 » domates (2 büyük)
Tuz

1 — Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak pirinç, 2 silme çorba kaşığı tuz ile, üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar sıcakça su koyduktan sonra pirinçleri 2 saat kadar tuzlu suda bırakmalı, sonra sularını dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncıya kadar üç beş su yıkamalı ve iyice süzmelidir.

2 — Sonra, süzülmüş olan bu pirinçleri, içinde hafifçe kızdırılmış 7½ silme çorba kaşığı Tereyağ veya Sana veya Vita olan düdüklü tencereye ilâve ederek, tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle pirinçleri 2 bardak sıcak su veya et suyu, 1 silme çorba kaşığı tuz ile, kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış, yağsız olarak bir kuşanede 8-9 dakika kadar pişirilerek salça haline getirilmiş 3 büyükçe domates ilâve ederek, usulü veçhile tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

3 — Sonra, tencereyi kuvvetli ateşe oturtarak, tencerenin üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere pilâvı, yarıya kadar azaltılmış ateşte 10 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, ateşsiz olarak 10-15 dakika demlenmeğe bırakmalı, kapağını açarak, pilâvı iyice bir karıştırmalı ve servis yapmalıdır.

Not: Bazı düdüklü tencerelerin altları içeriye doğru bombemsi bir şekildedir. O takdirde pirinçleri başka bir tencerede kavurduktan sonra düdüklü tencereye aktarma etmeli ve tarif edildiği veçhile pişirmelidir.

734 — ÇILAV : İRAN PİLÂVI (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 2975, bir kişiye: 991)

500 gram amberbu İran pirinci (2 bardak)
12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

Üstüne:
200 gram tereyağ veya Sana (10 çorba kaşığı)

1 — Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak amberbu veya herhangi bir İran cinsi pirinç koyduktan sonra bunlara; 3 silme çorba kaşığı tuz ile, üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar kaynar olmıyan sıcak-

ça su ilâve ederek, pirinçleri bu tuzlu su içinde 12 ilâ 20 saat arasında yatırılmak üzere tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.

2 — Yirmi saat sonra tuzlu suyunu dökerek, pirinçten duru bir su çıkıncıya kadar fazla sıkmadan iki avuç içinde hafifçe uvalamak suretiyle pirinçleri mükerrer defalar soğuk su ile yıkamalı ve süzülmeğe bırakmalıdır.

3 — Pirinçler yıkanmakta iken, diğer taraftan da bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı da tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; süzülmeğe bırakmış olduğumuz pirinçleri ilâve ederek, pirinçleri ancak 11 ilâ 13 dakika arasında haşlamalı ve tencereyi derhal ateşten alarak pirinçleri bir süzgeçten geçirmek suretiyle iyice süzülmelerini temin etmelidir. (Pilâvı az yumuşak) isteyenler, pirinci 11 dakika, çok yumuşak istiyenler de âzamî 13 dakika haşlamalıdırlar. Daha fazla haşlanırsa demlendikten sonra, pilâv lâpaması bir hal almış olur).

4 — Sonra, süzmüş olduğumuz pilâvı düdüklü tencereye koyduktan sonra tencereye; küçük parçalara doğranmış 10 silme çorba kaşığı tereyağı veya Sana ilâve ederek düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

5 — Sonra tencereyi ateşe oturtarak 5 dakikası orta, 35 dakikası da çok küçük ateşte olmak üzere pilâvı 40 dakika kadar demlendirmeli ve ateşten alarak islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı, iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

735 — BULGUR PİLÂVI, ADANA USULÜ (Düdüklüde)

(Vasatî kalorisi: 3535, bir kişiye: 1178)

500	gram bulgur (1½ bardak)	200	gram sadeyağ veya Vita (10 çorba kaşığı)
500	» soğan (5 büyük)	800	» su veya et suyu (4 bardak)
350	» domates (2 büyük)		Tuz, biber

1 — Düdüklü tencereye; 10 silme çorba kaşığı sadeyağ veya Vita koyarak, az kızdırmalı, sonra bu yağa; küçük doğranmış 5 büyük soğan ile, taşları ayıklanmış kaptan kaba savururcasına aktararak un ve kepeği temizlenmiş (bulguru yıkamamalıdır) iki buçuk bardak bulgur ilâve ederek, soğanlar hafifçe ölünciye kadar aşağı yukarı 25 dakika kavurmalı, sonra bulgurlara; küçük doğranmış 2 büyük domates veya yarım bardak su içinde hallolmuş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 tatlı kaşığı karabiber, bir çorba kaşığı tuz ile üç bir çeyrek

bardak da sıcak bir halde su veya et suyu katarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye yüksek hararette ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra, hesap edilmek üzere, pilâvı, yarıya kadar azaltılmış ateşte 10 dakika pişirmeli ve ateşten alarak tencereyi açmadan 10 dakika bir tarafa bırakmalı, sonra kapağını açarak servis yapmalıdır.

736 — KUSKUS PİLÂVI (Düdüklüde)
(Vasatî kalorisi: 2925, bir kişiye: 775)

500	gram kuskus	300	gram domates (2 orta) veya
300	» soğan (3 büyük)	½	kahve fincanı tuzsuz domates salçası (Tercihan TAMEK)
110	» sadeyağ veya Vita (5½ çorba kaşığı)	2½	bardak su
			Tuz, biber

1 — Düdüklü tencereye; beş buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ, veya Vita ile, küçük kesilmiş 3 büyük soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra soğanlara; 500 gram da kuskus ilâve ederek, kuskusları da soğanlarla 4 dakika kavurduktan sonra bunlara; soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates veya yarım bardak suda hallolmuş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, iki buçuk bardak sıcak bir halde su veya et suyu, yarım çorba kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve etmeli ve düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra tencereye, yüksek hararetli ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru fırlayıp da bol islim ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere pilâvı yarıya kadar azaltılmış ateşte 10 dakika pişirmeli ve ateşten alarak kapağını açmadan 15 dakika demlendirmeli, sonra kapağını açarak servis yapmalıdır.

737 — AŞURE (Düdüklüde)

250	gram aşurelik buğday (1½ bardak)	100	gram iç çeviz
50	» pirinç (¾ kahve fincanı)	150	» sultanı üzüm
2500	» su (10 bardak)	25	» beyaz fıstık
750	» süt (3 bardak)	25	» kuş üzümü
750	» toz şeker (3 bardak)	100	» iç badem
50	» kuru fasulye	1	kahve fincanı gül suyu
50	» nohut	»	incir, nar, kuru kayısı (arzuya bağlı)

1 — Düdüklü tencereye; on iki saat suda ıslatılmış ve suyu süzülmüş bir buçuk bardak aşurelik buğday, yine on iki saat suda ıslatılmış

ve süzülmüş üç çeyrek kahve fincanı pirinç ile, 10 bardak da su koyarak düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 — Sonra, tencereyi kuvvetli ateşe oturtarak, düdüğün ötmesine meydan vermeden ancak üstünde bolca islim çıkarmaya başlarken harareti yarıdan fazla azaltarak, buğdayları nisbeten küçükçe ateşte bir buçuk saat pişirmelidir. (Düdükten islim saçmaya başlayınca, derhal harareti azaltmalıdır. Aksi takdirde, düdükten buharla birlikte içinde su da dışarıya fışkırır).

3 — Sonra tencereyi ateşten alarak, ancak 15 dakika sonra islimini boşalttıktan sonra kapağını açmalı, içinden buğdayların aşağı yukarı üçte ikisini çıkararak bir kalınca elek veya süzgeçe almalı ve üstlerine kaşıkla bastırmak suretiyle buğdayların elek veya süzgeçten püre haline çıkmasını temin etmelidir.

4 — Sonra bu buğday püresini tekrar düdüklüye kattıktan sonra bunlara; sırasiyle, 3 bardak şeker, 3 bardak süt, her ikisi de on saat suda yatırılmış, yumuşayıncıya kadar haşlanmış ve iyice süzülmüş 50 gram kuru fasulye ile 50 gram da nohut ilâve ederek, aşureyi kapaksık olarak 15 dakika daha kaynatmalı, 1 kahve fincanı gül suyu katmalı, sonra kâselere dökerek, iyice donduktan sonra üstlerini 100 gram iç ceviz, 150 gram sultanî üzüm, 25 gram kuş üzümü, ve bir taşım kaynatmak suretiyle iç kabukları ayıklanmış 100 gram iç badem ile 25 gram da çam fıstığı ile süslemeli ve servis yapmalıdır.

ALFABETİK FİHRİST

Sahife

— A —

Adana Çorbası 35
Andalus » 36
Aspik veya Jöle (Dondurulmuş şeffaf et veya tavuk suyu 61
Anbasadör salçası 73
Alakok (Rafadan yumurta) 79
Ateş balığı asma yaprağında 139
Avcı kebabı 161
Alipaşa kebabı 182

Sahife

Abant usulü kuzu kebabı 196
Arnavut ciğeri 241
Akciğer yahnisi 243
Asma kabağı musakkası 325
Azarbeycan pilâvı 399
Aside 406
Arpa şehriyesi domatesli 412
» » etli 413
Aşure (Düdüklüde) 569

— B —

Beyin salatası 22
Balık suyu 29
» çorbası 61
» » domatesli 62
» » kefal balığından 62
» » salçası 66
» haşlaması 105
» » karışık 106
» » » (Fransız usulü - BUYABES) 107
» tereyağlı 108
» Mayonezli 108
» Limon salçalı 109
» buğulaması 110
» » tereyağlı 110
» Hollanda salçalı 111
» Muslin salçalı 112
» Bearnez » 113
Balık pilâkisi 113
» » (başka tertip) 114
» papas yahnisi 115
» domatesli 116
» filetosu domatesli (kâğıtta) 118
» fırında 119
» » salçalı 120
» » Negresko usulü 121
» (Barbunya) kâğıtta 121
» Mariyiner usulde 122
» Senjak usulü 123
» graten Kleopatra usulü 124
» » Diyep usulü 126
» » bütün 127
» Kalera usulü 128
» tavası (küçük balıklardan) 131
» » möniyer usulü 132

	Sahife
Balık tavası (büyük balıklardan)	132
» » (yassı balıklardan)	132
» » filetosu	134
» » filetosu mayonezli	134
Balık tavası kurkutlu	137
» ızgarası (barbunya balığından)	137
Böcek mayonezli	146
Bezelye (kuru) çorbası	44
» (taze) »	45
» (sultani) sotesi zeytinyağlı	312
» (sultani) bastısı	312
» (araka tane) sotesi zeytinyağlı	313
» (araka tane) kuzu etli	314
Beşamel salça	64
» » domatesli	65
Beyaz »	65
Bearnez »	70
Beyin içi	75
» haşlaması	233
» tavası	234
» » Milano usulü	235
» » morney salçalı	235
Bahçevan kebabı	160
Bostan »	165
Beykoz » beyinli	168
Biber dolması etli	217
» tavası ketcaplı	340
» » yoğurtlu	341
» » salçalı	341
» dolması zeytinyağlı	417
Büftek tava	220
» ızgara	221
» turnedo	221
» Alcasyen usulü	222

	Sahife
Bonfile fırında salçalı	223
Böbrek ızgarası	245
» sotesi	245
Bumbar solması	248
Bıldırcın ızgarası	294
» » galetalı	295
» şişde	295
» » domates salçalı	296
» kızartması fırında (ROTİ)	297
Bakla (taze) zeytinyağlı	309
» içi »	309
» için içi »	319
» (taze sadeyağlı	311
» » z. yağlı düdüklüde	548
» » » »	548
» (kuru) ezmesi (FAVA)	384
» » » » düdüklüde	565
Bamya kıymalı	343
» piliçli kuşanede	343
» etli	344
» » (kuru)	385
» kıymalı düdüklüde	549
Bulgur pilavı	406
» » Adana usulü	407
» » kuşbaşı etli	407
» » kuşbaşı etli düdüklüde	568
» » müceddele	408
» » tereyağlı	409
Buhara pilâvı	397
Börek hamuru	446
» (burma) Ispanaklı hazır baklava yufkasından	485
Bohça böreği kıymalı	496
» » peynirli	497
» » beyinli	498
» » tavuklu	499
» » ıspanaklı	500

Sahife

— C —

Ciğer ızgarası 240
» » (sut kuzusu ciğerinden) 240
» arnavut 241
» tavası 241
Ciğer yahnisi (kuzu ciğerinden) 242
» » (süt kuzusu ciğerinden) 243
» ezmesi (dana ciğerinden) FUAGRA 244

— Ç —

Çorbalar 25
Çılbır 83
Çipura balığı ızgarası 137
Çingene palamudu ızgara 137
Çoban kebabı 162
Çöp » 164
Çömlek » 169
Çerkez tavuğu 261
Çulluk kızartması tencerede- Alafranga 298
» salnisi 299
» kızartması fırında 300
Çilav (İran pilâvı) 400
» » » düdüklüde 567
Çerkez böreği (Halüj) 490
Çarşı böreği kıymalı 494
» » peynirli 495

— D —

Domates salatası saray usulü 15
» » alafranga 15
» salçası 67
» çorbası 42
» » İtalyan usulü 42
» » şahane usulde 43
» dolması etli 216
» » » (yeşil domatesten 217
» » zeytinyağlı 417
Demiglas (dondurulmuş et suyu hülâsası) 29
Dondurulmuş et veya tavuk suyu (Aspik veya Jöle) 61
Düğün çorbası 37
» pilâvı 394
» etli 163
Dolma içi 413
» » çiğ yapraktan zeytinyağlı 414
» yapraktan zeytinyağlı 415
» lahana 416
» biber 417
Dülğer balığı mariyiner usulde 122
Dil balığı filetosu krema salçalı 129
» » pane 130
» tavası 132
» » mönüyer usulü 133
Dana taş kebabı 231
» snitzeli pane 231
» pirzolası pane 232
» rostosu 232
» eskalop 233
» buğulaması düdüklüde 537
» ciğeri ezmesi (fuağra) 244

— E —

Et suları 25
Et suyu sığır etinden 27
» » koyun etinden 27
Et suyu hülâsası (DEMİGLAS) 29
» » usaresi salçalı 68
Etli dolma içi 213

	Sahife
Ebegümeci kuş başı etli	355
» Sote	356
» kuru bamyalı	356
» etli düdüklüde	557
Enginar zeytinyağlı	325
» iç baklalı	326
Enginar sadeyağlı	326
» Dolması zeytinyağlı	328
» » sadeyağlı	327
» » » başka tertip	327
» zeytinyağlı düdüklüde	551
» sadeyağlı »	551

— F —

		Sahife
Fasıl	1 Umumi bilgiler	3
»	2 Salatalar	14
»	3 Çorbalar	25
»	4 Salçalar ve börek işleri	64
»	5 Yumurta yemekleri	78
»	6 Balıklar	100
»	7 Et yemekleri	149
»	8 Kümes hayvanları	256
»	9 Av etleri	292
»	10 Yaş ve kuru sebzeler	305
»	11 Pilâv ve makarnalar	387
»	12 Hamur işleri	445
»	13 Düdüklü tencerede pişecek yemekler	520
Fasulya piyazı yumurtalı		20
» Ayşe ve Çalı zeytinyağlı (taze)		315
» » » tereyağlı »		314
Fasulya Ayşe ve Çalı zeytinyağlı düdüklüde		553
» » » etli (taze)		315
» » » düdüklüde		555
» (taze barbunya) zeytinyağlı		316
» » zeytinyağlı düdüklüde		555
» (kuru) etli		380
» pilâkisi		381
» (kuru barbunya) z. yağlı		332
» pilâkisi düdüklüde		561
» etli (kuru) düdüklüde		562
» (kuru barbunya) zeytinyağlı düdüklüde		564
Fuağra (dana siğeri ezmesi)		244
Fava		384
» düdüklüde		565

— H —

	Sahife
Hararetlerin ayarlanması	8
Hindibağ salatası (Radikya)	16
Hollanda salçası	69
Havuç çorbası	47
» tereyağlı (sote)	374
» kızartması yoğurtlu	374
» pilâkisi	375
Hamsi balığı tavası (Kurkutlu)	137
Haşlama et (koyun veya kuzu)	154
» » » » » terbiyeli	154
Halep işi pideli kebap	158
Horhor kebabı	170
Hünkâr kebabı	172
Hasan Paşa kebabı	174
Halüj (Çerkes böreği)	490
Hicaz pilâva	398
Hindi haşlaması sebzeli	285
» yahnisi	285
» kızartması ede (palaz dilerden)	286

Sahife

Hindi kızartması tencerede (büyük hindilerden) 286
» » fırında (palaz hindilerden) 287
» » » (büyük hindilerden) 287

Sahife

Hindi pane 288
» soğuk 289
» kızartmalı kestaneli 289

— G —

Gümüş balığı tavası (Kurkutlu) 137
Gnocchi-Niyokki

— İ —

İşkembe çorbası 38
» » terbiyeli 38
» » düdüklüde 525
» » nohutlu düdüklüde 526
» nohutlu 246
» Venedik usulü 247
İmparatoriçe çorbası 40
İrmik çorbası 41
» » başka tertip 42
İspanak çorbası 51
» içi 76
» sote 352
» püre 352
» kıymalı 353
» etli 353
» kavurması yoğurtlu 353
» kökü terbiyeli 354
İtalyan çorbası Toskana usulü (Minestrone) 55

İslim kebabı 166
İstanbul pilâvı 394
İran pilâvı (Çilav) 400
İç pilâv 401
İskorpit balığı- mariyiner usulde 122
İstavrit balığı tavası 131
İstavrit balığı tavası möniyer usulü 132
İzmarit balığı tavası 131
» » pratik usulde 135
» ızgarası pratik usulde 132
İstakoz mayonezli 144
» limon salçalı 145
» Rus salçalı 145
ambasadör salçalı 145
» Romülat salçalı 145
» tatar salçalı 145
» Amerikan usulü 146

— J —

Jöle veya Aspik (dondurulmuş et ve tavuk suyu) 61

— K —

	Sahife
Kalori ihtiyacının ayarlanması	12
Karnabahar salatası	18
» çorbası	48
» » başka tertip	49
» musakkası	362
» tavası	363
» graten	364
Konsomeler	25
Konsome (et veya tavuk suyu)	59
» alamünit	60
» sebzeli	60
» peynirli	60
» giz	61
» poşe yumurtalı	61
Kuru bezelye çorbası	44
Kırmızı mercimek çorbası	46
Karışık sebze püresi çorbası	52
Kahire çorbası	56
Kafkas	56
Krema salçası	65
Kıyma içi	74
Kızarmış küçük ekmek	77
Koyun veya kuzu haşlaması	154
» » terbiyeli	154
» » söğüşü	155
» » şiş kebabı	155
» » pirzolası	156
Koyun yahnisi soğanlı	175
» » sebzeli	176
» » kuru sebzeli	177
» » nohutlu	177
» resto	178
» » haşlaması düdüklüde	531
» » buğu kebabı düdüklüde	532
» » buğu karışık sebzeli düdüklüde	532
Kuzu kapaması	184
» » düdüklüde	528
» » terbiyeli	185
» » dolması	189
» » güveci patatesli	193
» » inciğ patlıcanlı	194

	Sahife
Kuzu buğulaması sebzeli	195
» » sarmısaklı düdüklüde	529
» » budu buğuda çalı fasulyeli düdüklüde	533
» » yahnisi soğanlı düdüklüde	533
» » kuru fasulyeli düdüklüde	534
» » nohutlu düdüklüde	535
» » pirzolası buğu düdüklüde	535
» » » pane püreli	197
» » » üstü patatesli	198
» » başı arpa şehriyeli	236
» » sarması	239
» » ciğer yahnisi	242
» » buğulaması enginarlı düdüklüde	529
» » budu kebabı taze patatesli düdüklüde	530
» » budu buğuda bezelyeli düdüklüde	531
Kavurma	162
» yoğurtlu ve sarmısaklı	162
Kimyonlu et	177
Kapuska etli	359
» » düdüklüde	560
Kanaloni	465
» » başka tertip	467
» » mantarlı	469
Kuru poğaça kıymalı	486
» » peynirli	487
Kuru börek ispanaklı	487
» » peynirli	488
» » kıymalı	490
Kebap yoğurtlu	156
» halep işi pideli	158
» taş	159
» yoğurtlu ve sarmısaklı	159
» tencere	159
» bahçevan	160
» avcı	161
» orman	161
» yörük	162
» çoban	162

	Sahife
Kebap çöp	164
» bostan	165
» testi	166
» islim	167
» beyinli beykoz	168
» çömlek	169
» horhor	170
» patlıcanlı	171
» hünkâr	172
» saç	172
» kremalı	173
» tekke	174
» hasanpaşa	174
» talaş	179
» » başka tertip	180
» yufkalı	181
» kanarya	182
» alipaşa	182
» kâğıt süt kuzusundan	190
» » büyük kuzulardan	191
» abant usulü kuzudan	196
» sığır	226
» sığır kremalı	227
» sığır macar kebabı	227
Köfte cızbız	301
» kimyonlu	202
» sarmısaklı	202
» Rumen usulü (Hiditey)	202
» şişde	203
» terbiyeli	203
» sütlü	204
» kuru	204
» İzmir	205
» tava salçalı	206
» sahan	207
» sahan kimyonlu	207
» çoban	207
» bahçevan	208
» hasan paşa	209
» kremalı	210
» kadın budu	210
» » » koloy usulde	211
» rosto	212
Keklik salmisi	301

	Sahife
Keklik kızartması tencerede	301
» fırın roti	302
Karaca kebabı	303
Kaz kızartması	291
Kefal balığı dondurulmuş	111
» » Hollanda salçalı	111
» » muslin salçalı	112
» » bearnez salçalı	113
» » pilâkisi	113
» » » başka tertip	114
» » papas yahnisi	115
» » domatesli	116
» » » başka tertip	117
» » filetosu domatesli kâğıtta	118
» » fırında	119
» » » salçalı	120
» » » neğresko usulü	121
» » mariyiner usulde	122
» » senjak usulü	123
» » greten kleopatra usulü	124
» » » diyep usulü	126
» » » bütün	127
» » kalera usulü	128
» » tavası	131
» » » möniyer usulde	132
» » filetosu tavası	134
» » mayonezli	134
Kalkan balığı salçalı	111
» muslin salçalı	112
» » şenberten usulü	29
» » tavası	132
» » möniyer usulde	133
» » »	133
Koiyos balığı fırında neğresko usulü	121
» » tavası	131
Kırlangıç balığı papas yahnisi	115
» » mariyiner usulde	122
Kılıç balığı domatesli	118
Kılıç balığı yeşil biberli	119
» » tavası	132

	Sahife
Kılıç balığı şiş	139
» » ızgara	139
Kabak dolması etli	218
» sotesi tereyağlı	317
» zeytinyağlı	318
» bayıldı	318
» musakkası	319
» bastısı etli	320
» kızartması yoğurtlu	321
» mücver	322
» graten kıymalı	323
» » piliçli	324
» bayıldı düdüklüde	550
» musakkası düdüklüde	550
Kereviz purasalı terbiyeli	367
Kereviz tereyağlı sote	369

— L —

Limon salçası	70
Lahana dolması etli	215
» » kapaması kıymalı	360
» » fırın	361
» » sote tereyağlı (Brüksel lahanasından)	362
» » dolması zeytinyağlı	416
Lapa domatesli	405
» aside	406
Levrek hollanda salçalı	111
» muslin salçalı	112
» bearnez salçalı	113
» pilâkisi	113

— M —

Mutfak takımları	7
Malzeme ve yemeklerin saklanması	10
Makarna çorbası İtalyan usulü	33
» » » domatesli	33
Makarna düdük atatürka	420
» » kaşer peynirli atatürka	421
» » papyon atatürka	421
» » tereyağlı İtalyan usulü	421
» » domatesli atatürka	422
Makarna kıymalı	422

	Sahife
Kereviz zeytinyağlı	369
» » terbiyeli	371
» » kuzu etli düdüklüde	559
» » zeytinyağlı düdüklüde	[illegible]
Kış türlüsü zeytinyağlı	371
» » sadeyağlı	371
» » zeytinyağlı düdüklüde	561
Kuskus pilâvı domatesli	411
» » arpacık soğanlı	411
» » nohutlu	411
» » kuşbaşı etli	411
» » düdüklüde	562
Kuşkonmaz tereyağlı	34[illegible]
» hollanda ve muslin salçalı	34[illegible]
» mayonezli	34[illegible]

— L —

Levrek pilâkisi başka tertip	11[illegible]
» filetosu domatesli kâğıtta	11[illegible]
» fırında neğresko usulü	12[illegible]
» mariyiner usulde	12[illegible]
» senjak usulü	12[illegible]
» graten kleopatra usulü	12[illegible]
» » diyep usulü	12[illegible]
» » bütün	12[illegible]
» kalera usulü	1[illegible]
» filetosu tavası	1[illegible]
» » » mayonezli	1[illegible]
Lüfer balığı ızgarası	[illegible]

— M —

Makarna yoğurtlu	[illegible]
» Napoliten usulü	[illegible]
» Neğresko usulü	[illegible]
» kankase domatesli	[illegible]
» breze salçalı	[illegible]
» etli İtalyan usulü	[illegible]
» stafato	[illegible]
» etli (Tamek salçası ile)	[illegible]
» kıyılmış rostolu	[illegible]
» bolonez usulü	[illegible]
» floransa usulü	[illegible]

	Sah'fe
Makarna mantarlı	433
» fırın	435
» Şark usulü	436
» » başka tertip	437
» graten	437
» » domatesli	439
» » Erem usulü	440
» böreği (patesi)	441
» hamuru	446
» kesme beyaz peynirli alaturka	447
» » tereyağlı	448
» kesme kıymalı	448
» » yoğurtlu	450
» » tavuk ciğerli	450
» » şahane usulde	451
» » tepside İtalyan usulü	452
» » » kuşanede	454
» » » graten mantarlı	455
» protokol	457
Mantı hazır	443
»	460
Macar Çorbası	58
» » düdüklüde	524
Mader salçası	66
Morney salçası	65
Muselin salçası	69
Metrdotel salçası	71
Mısır (taze mısırdan) çorbası	44
» » » » düdüklüde	523
Mısır pilâvı	396
Mercimek (siyah mercimekten) çorbası	47
» kıymalı	383
» (kırmızı mercimekten) Mısır usulü	384
» kıymalı düdüklüde	564
Minestrone (İtalyan çorbası Toskano usulü)	55
Mayonez	71
» (kolay ve pratik usulde)	72
» şahane usulde	72
» jöleli	73

	Sah'fe
Mantar söte	348
» » domatesli	348
» » graten	349
» » ekmek üstünde	350
Mürekkep balığı limon salçalı	109
» » yahnisi	115
Mercan balığı Hollanda salçalı	111
» » Muslin salçalı	112
» » Bearnez salçalı	113
» » domatesli	116
» » filetosu domatesli kâğıtta	118
» » mariyiner usulde	122
» » senjak usulde	123
» » tavası	131
» » » möniyer usulde	132
» » tavası	132
» » filetosu tavası mayonezli	134
» » »	134
Midye mariyiner usulde	141
» mayonezli	142
» pilâkisi	142
» tavası	143
» dolması	419
Mülhiye piliçli	358
» mısır usulü	358
» etli	359
Muska böreği	476
» » peynirli	477
» » » hazır yufkadan	477
Muska böreği kıymalı hazır baklava yufkasından	478
» » peynirli hazır baklava yufkasından	479
Mekik böreği kıymalı	496
» » peynirli	497
» » beyinli	498
Mekik böreği tavuklu	499
» » ispanaklı	500
Midye böreği kıymalı	496
» » peynirli	497
» » beyinli	498
» » tavuklu	499
» » ispanaklı	500

Sahife | Sahife

— N —

Nemse böreği peynirli (föyete) 505
» » gravyer peynirli 507
» » beyinli 507
» » tavuklu 508
» » kıymalı 509
» » ispanaklı 510
Nemlı böreğı Marşal ıcelı (valovan böreği) 519
Nohut (taze nohuttan) etli 351
» etli 382
» yahnisi 383
» etli düdüklüde 384

— O —

Omlet 88
» başka tertip 89
» maydanozlu veya dereotlu 90
» kaşer peynirli 90
» beyaz peynirli 90
» jambonlu 90
» domatesli 90
» » başka tertip 91
Omlet mantarlı 91
» patatesli 91
» böbrekli 91
» morney salçalı 91
» Arşidük usulü 92
» mantarlı yeğen usulü 93
» sufle 94
Orman kebabı 161

— Ö —

Ölçü ve tartılar 5
Ördek buğulaması 290
Ördek tencerede domatesli 29
» fırında 291

— P —

pişirmede dikkat edilecek hususlar 3
Pişirme usulleri 8
Patates çorbası 49
» haşlaması tereyağlı 375
» sotesi 375
» püresi 376
» tavası 376
» hasır (Pomepaille) 377
» cıps 377
» kıymalı 377
» kıymalı fırın 378
» etli 378
» pilâkisi 379
» köftesi 379
Patates salatası 17
» pürresi salatası 17
Patlıcan salatası 16
» salatası yoğurtlu 19
» ekşili 32
» imam bayıldı 330
» musakkası 331
» silkmesi 33
» karnıyarık 33
» oturtması 33
» graten 33
» oturtması kremalı 33
» böreği 33
» köftesi 33
» beyendi 3
» tavası Ketçaplı 3
» tavası yoğurtlu 3
» tavası salçalı 3

	Sahife
Patlıcan dolması zeytinyağlı	418
» silkmesi ciyden düdüklüde	556
Patlıcanlı kebap	171
Patlıcan dolması etli	219
Piyaz soğanı	23
Pirinç çorbası domatesli	32
» pilâvı salma	389
» » sade	389
» » domatesli	390
» » bezelyeli	390
» » nohutlu	391
» » patlıcanlı	391
» » şehriyeli	391
» » beyinli	391
» » tavuklu	392
Pirinç pilâvı bıldırcınlı	392
» » kuşbaşı etli	393
» » akciğerli	393
» » düğün	394
» » İstanbul	394
» » Sultan Reşat	395
» » Mısır	396
» » Buhara	397
» » Hicaz	398
» » Azarbeycan	399
» » iç	401
» » (lâpaması - Rizoto Milâno usulü)	402
» » patlıcanlı ve zeytinyağlı	403
» » midyeli ve z. yağlı	404
» » (iç) patlıcanlı ve » zeytinyağlı	404
» » sade düdüklüde	566
» » » domatesli düdüklüde	567
» piruhi	460
Piliç çorbası domatesli	59
» » düdüklüde	523
» ızgarası	274
» buğulaması	275
» rotisi fırında	275
» domatesli tencerede	276
» beyendili	277
Piliç İtalyan usulü	277
» sebzeli	277
» güveç sebzeli	278
» patlıcanlı	279
» İran usulü	280
» fırında arpa şehriyeli	282
» dolması	283
» kâğıtta	283
» panesi vilrua usulde	284
» haşlaması düdüklüde	541
» buğulaması düdüklüde	542
» » » sebzeli düdüklüde	543
» » domatesli düdüklüde	543
» » kızartması sebzeli düdüklüde	544
Prentanie salçası	66
Peynir içi	74
Paça haşlaması	249
» » » düdüklüde	526
» » terbiyeli	250
» » » düdüklüde	527
» » nohutlu	250
» » » düdüklüde	523
» » yoğurtlu	251
» » beykóz usulü	252
» » donması	253
» » » köseoğlu usulü	254
Pirzola koyun veya kuzu	156
Pide peynirli	514
» » Napoliten usulü	515
» » çulluklu	516
Puf böreği kıymalı	492
» » » peynirli	494
Pırasa zeytinyağlı	365
Pırasa ekşili	365
» » tereyağlı kuşanede	366
» » kerevizli terbiyeli	367
» » fırın	368
» » zeytinyağlı düdüklüde	55
» » kıymalı düdüklüde	5
Palamut balığı pilâkisi	
» » » başka ter	
» » papas yahnisi	
» » domatesli	
» » » » başka ty	

	Sahife
Palamut balığı fırın	119
» » tavası	131
» » » başka tertip	132

— R —

Radikya (Hindibağı) salatası	16
Ravyoli (İtalyan usulü Tatar böreği)	463
Remülat salçası	73
Rizotto Milâno usulü (Lâpamsı pilâv)	402
Rozbüf soğuk	224
» sıcak	224

— S —

Salatalar	14
Saç kebabı	172
Siyah mercimek çorbası	47
Soğan çorbası	50
» » başka tertip	51
Sebze çorbası	53
» » kış sebzeleriyle	54
Suprem salçası	65
Saray böreği peynirli	502
» » beyinli	504
» » tavuklu	504
Serpme hamur böreği kıymalı (sigara böreği)	511
» » böreği peynirli (sigara böreği)	512
Sı böreği kıymalı	471
» » peynirli	473
» » krema içli	473
Sigara böreği kıymalı	475
» » peynirli	475
» » tavuklu	476
» » krema içli	476
Sahanda pirzola	178
Şiş koyun veya kuzu etinden	155
Patates fırın (Roti)	302
» » kıymalı	357
» » etli	358
» » kıymalı düdüklüde	557

	Sahife
Palamut balığı tavası mönıyer usulü	132
Pisi balığı tavası	132
» » » mönıyer usulü	133

Rus salatası	21
» çorbası	57
» salçası	73
Rumen çorbası	58
» düdüklüde	524

Sültan Reşat pilâvı	395
Süt kuzusu terbiyeli	183
» » yoğurtlu	185
» » buğulaması soğan ve sarımsaklı	185
» » » enginarlı	165
» » » düdüklüde	537
» » fırın patatesli	187
» » rostosu tencerede	187
» » fırın salçalı	188
» » budu soğuk	189
» » kebabı kâğıtta	190
» » budu fırın salçalı	199
» » pirzolası vilma usulü	200
» » başı salçalı	236
» » ciğeri ızgarası	240
» » » yahnisi	243
Sığır haşlaması	220
» » terbiyeli düdüklüde	537
» » eti stroğonof usulü	225
» » biftek salçalı	225
» » kebabı	226
» » kebabı kremalı	227
» » macar kebabı	228
» » papaz yahnisi	229
» » rostosu	229
» » » düdüklüde	541
» » stofato makarnalı	236

Sahife

Sığır dili haşlamalı mayonezli 237
» tostoşu 238
» patatesli düdüklüde 538
» papaz yahnisi düdüklüde 540
Sardalya balığı domatesli 117
Sinarit balığı hollanda salçalı 111
» » muslin salçalı 112
Sinarit balığı bearnez salç
» » domatesli
» » senjak usulü
» » graten diyep u
» filetosu tavası
» » tavası mayonezli

— Ş —

Şehriye çorbası domateslı 32
Şikenperver çorbası 34
Şeffaf et veya tavuk suyu (konşomé) 59
Şış kebabı koyun veya kuzu etinden 1
Şatobrian şişde

— T —

ı ve ççüler 5
ama alatası 21
rator alatası 23
hana çorbası 32
ar çorbası 34
ar salçası 74
vuk suyu 23
çorbası 39
» terbiyeli 46
içi 75
söğüşü 260
mayonezli 260
uk suprem salçalı 260
haşlaması sebzeli 261
» » düdüklüde 546
çerkez 261
jölesi 262
» şahane usulde 264
söğüşü düdüklüde 546
soğuk 265
yahnisi 265
» » düdüklüde 546
ızartması tencerede 267
» fırında 267
acar usulü hamurlu 268
» » » düdüklüde 547
ka içinde 269
tesi (kroket) 270
eti kiyevski usulü 271
usulü (konşak) 275
Tavuk ciğeri sotesi 274
Tavşan tencerede 302
Taze mısır çorbası 44
Taze bezelye çorbası 45
Talaş içi 78
» » kebabı 179
» hazır baklava yufkasından 180
Taş kebabı 155
Tencere kebabı 159
Testi kebabı 166
Tekke kebabı 174
Turnedo 224
Türlü 345
» (yaz türlüsü) düdüklüde 57
Toskano usulü İtalyan çorbası (Minestrone) 56
Tatar böreği 459
» » Yeğen usulü 462
» » İtalyan usulü (Ravyoli) 463
Tepsi böreği kıymalı hazır yufkadan 478
» » peynirli hazır yufkadan
» » kıymalı hazır yufkadan
» » peynir yufkadan
» » krema

	Sahife
ği yufkadan	481
Palamut » ispanaklı hazır yufkadan	483
» » kıymalı hazır baklava yufkasından	483
» peynirli hazır baklava yufkasından	484
» » ispanaklı hazır baklava yufkasından	485
» » yağlı hamurdan kıymalı	
Tepsi böreği yağlı hamurdan peynirli	500
» » » yağlı hamurdan ispanaklı	502
Torik balığı tavası	132
Tekir balığı fırında salçalı	120
» » kâğıtta	121
» » tavası	131
» » müniyer usülde	132

— U —

Umumi bilgiler	3
Un corbası	30
Un corbası (daha hafif ve masrafsız)	31
» domatesli	31
» yumurtalı	31
» » papaz yahnisi	116
Uskumru plâkisi	114
» fırında salçalı	120
» » Neğresko usulü	121
» balığı filotosu tavası	134
» » ızgarası	13
» dolması	14

— V —

Valovan böreği marşal içli (nemse böreği)	510

— Y —

Yağlar	3
Yemek ve malzemelerin saklanması	10
Yeşil salata garnitürlü	14
Yaşlı corbası	34
Yumurta rafadan (Alakok)	79
» kayısı	79
» bezzel salçalı	86
» yoğurtlu	86
» Hollanda salçalı domates içinde	80
» hazırlop	81
» mayonezli	82
» ambasadör salçalı	82
» cuba	83
» ros	82
» » morney salçalı	83
» » veyparmez salçalı	83
» (Ilotı) uslin salçalı	84
» kıymalı ider salçalı	84
» etli	84
» kıymalı oğurtlu	55
Yumurta sahanda domatesli	
» » soğanlı	
» » pastırmalı	
» » sucuklu	
» ıspanaklı	
» Paris usulü	
» Amerikan usulü	
» İspanyol usulü	97
» Yeğen usulü	97
» kalıpta salçalı	98
» fırında domates içinde	99
Yoğurtlu kebab	156
» » sarmısaklı	159
Yürük kebabı	162
Yufkalı kebab	181
Yaprak dolması etli	213
» » terbiyeli	214
» » zeytinyağlı çi	415
» » »	416
Yorelma zeytinyağlı	371
Yaban ördeği yahnisi	302